

## Menus du Mois de septembre 2014

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
Carottes Râpées BIO	Salade de Blé (Maïs, Poivrons, Tomate)	Rillette de Thon et sa Garniture Aromatique	Endives aux Noix en Salade
Petit Salé Poché	Escalope de Veau Viennoise	Aiguillette de poulet au Citron Vert	Lasagnes au Saumon
Lentilles Vertes	Brocolis au Jus	Purée de Patates Douces	
Yaourt aux Fruits	Tomme Blanche	Brebis	Petit Suisse Nature
Compote de Pommes/Bananes	Salade de Fruits	Riz au Lait de Coco	Quetsches au Sirop



**Légende :**

	Crudités		Plat Protidique		Féculents
	Produits laitiers		Cuidités		



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

## Menus du Mois de septembre 2014

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
Concombres à la Grecque	Salade Niçoise	Salade Verte, Croutons, Lardons	Feuilleté au Fromage
Sauté de Poulet au Curry	Gigot d'Agneau	Steak Haché de Bœuf, Sauce Béarnaise BIO	Mousse de Poisson Sauce Nantua
Carottes au Beurre Persillé	Flageolets	Frites	Poireaux Gratinés
Gouda	St Félicien	Fromage Blanc	Cantal
Clafoutis	Prunes	Cocktail de Fruits	Banane BIO



**Légende :**

	Crudités		Plat Protidique		Féculents
	Produits laitiers		Cuidités		



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

## Menus du Mois de octobre 2014

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
Pamplemousse	Crêpe au Jambon Fromage	Tartare de Tomates au Chèvre Frais	Salade Sénégalaise (Choux Fleur, Haricots Verts, Fenouil)
Quenelle de Veau	Braisé de Jumeau de Bœuf	Epaule de Porc	Filet de poisson Sauce Vanille
Pommes Boulangères	Pois Gourmands	Choux de Bruxelles	Riz Madras
Bûche du Pilat	Reblochon	Meule de Tarentaise	Yaourt Nature BIO
Abricots au Sirop	Raisin	Flan Pâtissier	Ananas



**Légende :**

 Crudités	 Plat Protidique	 Féculents
 Produits laitiers	 Cuidités	



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN