

Menus de juin Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 01 juin

mardi 02 juin

jeudi 04 juin

vendredi 05 juin

Salade Céasar

Taboulé

Mortadelle Pistachée

Cocktail Florida

Sauté de Porc aux
Champignons

Epaule de Veau Rôtie

Poulet Basquaise

Filet Poisson, Sauce Dugléré

Riz Pilaf BIO



Purée de Céleri

Côtes de Blettes

Pommes Persillées

Yaourt Nature BIO



Tomme de Savoie



Brebis

Fromage Blanc BIO



Compote de Pêches

Pastèque

Clafoutis aux Cerises

Ananas au Sirop



lundi 08 juin

mardi 09 juin

jeudi 11 juin

vendredi 12 juin

Salade de Fenouil à la Niçoise

Betteraves Rouges

Salade de Tomates au Basilic

Tarte aux Trois Légumes

Aiguillettes de Volaille à la
Crème de Brocolis

Coucous d'Agneau et ses
Légumes

Steak Haché de Bœuf, Sauce
Béarnaise

Choucroute de la Mer

Wok de Légumes

Semoule aux Raisins BIO



Frites

Reblochon de Savoie



St Marcellin

Yaourt Aromatisé

Cantal

Crêpes au Sucre

Salade de Fruits

Crumble aux Fruits

Fraises de Saison



lundi 15 juin

mardi 16 juin

jeudi 18 juin

vendredi 19 juin

Céleri Rémoulade

Mousse d'Artichauts à la
Provençale

Salade Verte, Vinaigrette

Haricots Beurre Vinaigrette

Sauté de Veau Portugaise



Parmentier de Bœuf à la
Saxonne



Jambon Braisé

Paella de la Mer



Crozets de Savoie



Salade Verte BIO



Ratatouille de Saison



Rondelé ail et fines herbes

Fromage Blanc au Coulis de
Fruits Rouges

Tomme Blanche



Faisselle BIO



Mirabelles au Sirop

Melon de Saison



Quatre-Quarts à la Banane et
Coco

Fraises de Saison



Produits de Saison
Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique
Recettes sur la thématique " Continent"



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