

Menus du Mois de mai 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 11 mai

mardi 12 mai

jeudi 14 mai

vendredi 15 mai

Carottes Râpées, Maïs et Germes Soja	Feuilleté au Fromage
Palette Provençale	Médailon de Veau au Jus
Polenta de Savoie	Epinards au Beurre
Yaourt Nature BIO	Tomme de Savoie
Compote de Fruits	Pamplemousse



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 mai 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
Méli Mélo de Melon Pastèque	Choux Fleur en Salade	Salade Verte, Vinaigrette BIO	Crêpe aux Champignons
Poulet Rôti	Gigot d'Agneau Sauce Bordelaise	Raviolis de Bœuf	Filet de Poisson au beurre blanc
Ratatouille	Pommes Sautées		Poireaux en Compotée
Cantal	Bûche du Pilat	Fromage Blanc BIO	Meule de Tarentaise
Eclair au Chocolat	Salade de Fruits	Crumble aux Fruits	Fraises de Saison



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 mai 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
Soupe de Poisson et Croutons	Carottes Râpées BIO	Salade Ardéchoise	Salade d'Aubergine à la féta
Estouffade de Bœuf Marseillais	Filet de Dinde, Sauce Estragon	Epaule de Porc Braisée	Lasagnes au Saumon
Courgettes Provençales	Polenta de Savoie	Salsifis au Jus	
Saint Nectaire	Flan Caramel	Abondance	Petit Suisse Nature
Melon de Saison		Tranche Napolitaine, Tuille aux Amandes	Fraises de Saison



Cruautés

Plat Protidique

Produits laitiers

Légende :

Féculeux



Cuidités



Bon Château *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

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