

## Menus de mai 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



**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 Comptée

Cantal

Bûche du Pilat

Fromage Blanc BIO 

Meule de Tarentaise 

Eclair au Chocolat

Salade de Fruits

Crumble aux Fruits

Fraises de Saison 



**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 fête

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 

Tranche Napolitaine, Tuille aux  
Amandes

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