

## Menus de juin Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 22 juin**

**mardi 23 juin**

**jeudi 25 juin**

**vendredi 26 juin**

Radis Primeurs et Beurre 

Salade de Blé (Maïs, Poivrons, Tomate)

Jambon Cru de Savoie 

Tomate Mozzarella Vinaigrette

Rôti de Porc aux Quatre Epices

Fricassé de Veau au Romarin

Brochette de Volaille Marinée

Gratin Nantais

Purée Gratinée

Haricots Beurre

Fenouil à la Provençale 

Riz Pilaf BIO 

Yaourt Nature BIO 

Abondance de Savoie 

St Félicien

Fromage Blanc BIO 

Compote de Pommes

Prunes

Tarte Normande

Cocktail de Fruits Rouges



**lundi 29 juin**

**mardi 30 juin**

**jeudi 02 juillet**

**vendredi 03 juillet**

Carottes Râpées, Maïs et Germes Soja

Aubergines Poêlées Froide et Tomate concassée

Salade César

Sandwich Villazois (Pain viennois du boulanger de villaz, Beurre de la Fruitière et Jambon Blanc de Mr Baud)

Escalope de Volaille Milanaise

Gigot d'Agneau Sauce Bordelaise

Lasagnes Ensoleillées de Bœuf

Chips, Babybel  
Compote à boire,  
Petit écolier,  
Jus d'orange, Eau 50cl

Brocolis

Pommes Noisettes

Bleu d'Auvergne

Rondelé Bleu Lait de Brebis

Yaourt Aromatisé

Crêpes au Sucre

Melon de Saison 

Poires au Sirop



**lundi 06 juillet**

**mardi 07 juillet**

**jeudi 09 juillet**

**vendredi 10 juillet**



Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique  
Recettes sur la thématique 

*Château Attrait*  
CLIQUEZ DE SUITE DE SUITE ET DE PRÉPARATION

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