

## Menus de octobre Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 05 octobre**

**mardi 06 octobre**

**jeudi 08 octobre**

**vendredi 09 octobre**

Salade de Mesclun, Tomates  
Cerises, Oignons Rouges et  
Fêta

Crêpe au Jambon Fromage

Mortadelle Pistachée

Salade Ardéchoise

Palette Provençale

Sauté de Veau aux Petits  
Oignons Glacés

Blancs de Volaille à la Crème  
de Ciboulette

Pot au Feu de La Mer

Gnocchis

Haricots Beurre

Wok de Légumes

Pommes Vapeur

Flan Caramel

Camembert à 40%MG

Rouy

Yaourt aux Fruits

Poire

Tarte aux Pommes



**lundi 12 octobre**

**mardi 13 octobre**

**jeudi 15 octobre**

**vendredi 16 octobre**

Salade de Tomates au Basilic

Mousse d'Artichauts à la  
Provençale

Salade Verte et Foies de  
Volaille au Vinaigre de  
Framboise

Salade de Farfalles au Pesto  
(Tomate, Olive)

Aiguillettes de Volaille à la  
Crème de Ciboulette

Epaule d'Agneau, Sauce à la  
Menthe

Rosbeef, Sauce à l'Echalote

Filet de Sabre, Sauce  
Grenobloise

Carottes aux Petits Oignons

Semoule aux Raisins

Pommes Persillées

Courgettes Provençales

Tomme de Chèvre

Rondelé aux Noix

Yaourt Nature

Abondance

Tarte aux Cerises

Salade d'Orange à la Cannelle

Crumble aux Fruits

Salade de Pomme (Fruit Frais),  
Sirop au Miel des Bois



**lundi 19 octobre**

**mardi 20 octobre**

**jeudi 22 octobre**

**vendredi 23 octobre**



Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique  
Recettes sur la thématique 

*Bon Château Attrait*  
CLIQUEZ DE SUITE DE SUITE ET DE TRANSCRIPTION

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