

## Menus de juin Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 13 juin**

**mardi 14 juin**

**jeudi 16 juin**

**vendredi 17 juin**

Endives aux Noix et Bleu

Taboulé

Jambon Blanc

Fenouil à La Niçoise

Rôti de Porc aux Quatre Épices

Paupiette de Veau à la Bourgeoise

Escalope de Volaille Milanaise

Brandade de Morue

Polenta

Petits Pois à la Française

Cotes de Blettes 

Salade Verte 

Fromage Blanc 

Meule de Tarantaise 

Buche du Pilat

Yaourt Nature

Abricots au Sirop

Salade d'Orange à La Cannelle

Tarte au Chocolat

Cocktail de Fruits Rouges



**lundi 20 juin**

**mardi 21 juin**

**jeudi 23 juin**

**vendredi 24 juin**

Carottes Râpées Mais Soja

Macédoine de Légumes

Pastèque 

Lentilles à l'Echalote

Sauté de Poulet au Curry

Épaule d'Agneau

Bœuf En Bolognaise

Filet de Poisson Crème d'Aneth

Haricots Plats

Pommes Persillées

Spaghettis 

Fenouil à la Provençale

Rondele Bleu Lait de Brebis

Brebis

Yaourt Aromatisé

 Reblochon de Savoie

Tarte Citron Meringuée

Salade de Fruits

Compote de Pommes

Banane



**lundi 27 juin**

**mardi 28 juin**

**jeudi 30 juin**

**vendredi 01 juillet**

Concombres à La Grecque

Salade de Blé

Tomates Mozzarella

Salade Niçoise

Rosbeef

Croustade aux Champignons

Porc aux Pousses de Bambou

Lasagnes de Saumon

Pommes Noisettes

Poêlée Forestière

Légumes Du Soleil

Salade Verte 

Pave demi Sel

Tomme de Savoie 

Gouda

Petit Suisse aux Fruits

Poires au Sirop

Kiwi

Eclair au Chocolat

Melon 

Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



*Château Attrait*  
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE RÉADAPTATION

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