

Menus du Mois de mai 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 23 mai

mardi 24 mai

jeudi 26 mai

vendredi 27 mai

Carottes Râpées

Salade de Perles

Sardines au Citron

Salade Verte BIO

Palette Provençale

Fricasse de Veau au Romarin

Poulet Rôti

Parmentier de Saumon

Lentilles Vertes BIO

Courgettes Provençales

Petits Pois à la Française

Yaourt Nature BIO

Meule de Tarantaise de Savoie

Brie

Fromage Blanc

Cocktail de Fruits

Kiwi

Tarte Tropézienne

Poires au Sirop



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

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

Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, 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 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 30 mai	mardi 31 mai	jeudi 02 juin	vendredi 03 juin
Tomates Mozzarella	Betteraves Rouges	Salade Grecque	Salade de Blé
Quenelle de Volaille	Navarin d'Agneau	Raviolis de Bœuf	Filet de Poisson Sauce Dieppoise
Carottes au Beurre Persille	Pommes Vapeur		Poireaux En Compotée
Emmenthal	Camembert à 45Mg	Faisselle	Reblochon
Tarte aux Abricots	Banane BIO	Compote de Poires	Pastèque



Légende :



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, 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 juin 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 06 juin	mardi 07 juin	jeudi 09 juin	vendredi 10 juin
Radis	Salade de Quinoa	Salade César	Terrine aux Trois Légumes
Daube à la Provençale	Quiche Lorraine	Sauté de Porc aux Olives	Calamars à l'Américaine
Gnocchis	Tomates Provençales BIO	Ratatouille	Pennes BIO
Brebis	Cantal	Mimolette	Yaourt Nature
Pêches au Sirop	Melon	Flan Pâtissier	Salade de Fruits



Légende :

-  Crudités
-  Plat Protidique
-  Féculents
-  Produits laitiers
-  Cuidités



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, 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