

## Menus du Mois de septembre 2016

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 05 septembre	mardi 06 septembre	jeudi 08 septembre	vendredi 09 septembre
Melon	Salade de Blé	Rosette	Salade Paysanne
Rôti de Porc aux Quatre Épices	Fricasse de Veau au Romarin	Poulet Rôti	Mousse de Poisson Sauce Nantua
Pennes	Purée de Carottes	Petits Pois à la Française	Riz Pilaf BIO
Yaourt Nature BIO	Comte	Brie	Fromage Blanc BIO
Compote de Poires de Saison	Raisin BIO	Tarte Normande de Saison	Cocktail de Fruits Rouges



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

#### Légende :

*Bon de Chateau 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 septembre 2016

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 12 septembre	mardi 13 septembre	jeudi 15 septembre	vendredi 16 septembre
Tomates Mozzarella	Betteraves et Pruneaux	Salade Verte BIO	Salade de Quinoa
Aiguillette de Poulet à l'Estragon	Tajine d'Agneau	Braise de Jumeau de Bœuf	Filet de Poisson Sauce Dieppoise
Salsifis au Jus	Semoule BIO	Purée de Pommes de Terre	Poireaux en Compotée
Abondance de Savoie	Saint Félicien	Faisselle	Emmenthal
Crêpes au Sucre	Kiwi	Compote de Fruits de Saison	Pomme de Saison



**Légende :**

<span style="color: green;">●</span> Crudités	<span style="color: red;">●</span> Plat Protidique	<span style="color: brown;">●</span> Féculents
<span style="color: lightblue;">●</span> Produits laitiers	<span style="color: lightgreen;">●</span> 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 septembre 2016

### Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 19 septembre	mardi 20 septembre	jeudi 22 septembre	vendredi 23 septembre
Endives Pommes Emmenthal de Saison	Salade de Riz	Concombres à La Grecque	Haricots Beurre
Carbonade de Bœuf	Œufs à la Florentine	Jambon Braise au Cidre	Effiloche de Saumon à l'Estragon
Frites	Épinard Vapeur	Purée de Potiron	Spaghettis BIO
Buche du Pilat	Meule de Tarantaise de Savoie	Reblochon de Savoie	Yaourt Aromatisé
Quetsches au Sirop	Raisin de Saison	Flan Pâtissier	Salade de Fruits de Saison



Crudités



Plat Protidique



Féculeux



Produits laitiers



Cuidités

#### Légende :

*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