

## Menus de octobre Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 26 septembre	mardi 27 septembre	jeudi 29 septembre	vendredi 30 septembre
Pamplemousse	Salade de Perles	Salami	Salade César
Sauté de Porc au Caramel	Noix de Veau Rôtie	Sauté de Dinde aux Champignons	Filet de Poisson Sauce Duglere
Riz Cantonais	Courgettes Persillées	Gratin de Courge de Saison	Riz Safrane
Yaourt Aromatisé	Edam	Camembert à 45Mg	Fromage Blanc
Compote de Pommes Abricots	Banane	Tarte Citron Meringuée	Pêches au Sirop



lundi 03 octobre	mardi 04 octobre	jeudi 06 octobre	vendredi 07 octobre
Tomates au Chèvre Frais	Choux Fleur en Salade	Salade Grecque	Salade Mexicaine
Cuisse de Poulet	Navarin d'Agneau	Estouffade de Bœuf Bourguignon	Brochette de Poissons
Haricots Beurres	Printanière de Légumes	Purée Gratinée	Poireaux Gratinés
Tomme Blanche de Savoie	Saint Félicien	Faisselle	Tomme de Savoie
Eclair au Café	Poire de Saison	Cocktail de Fruits	Kiwi



lundi 10 octobre	mardi 11 octobre	jeudi 13 octobre	vendredi 14 octobre
Guacamole et Tomates	Soupe Africaine de Patates Douces et Cacaahuètes	Carottes Râpées Mais Soja	Caviar d'Aubergine
Chili Con Carne	Rougail de Poisson à la Sénégalaise	Porc aux Pousses de Bambou	Pary de Poissons aux Parfums de Russie
Haricots Rouges	Riz Sauvage	Wok de Légumes à l'Asiatique	Pommes Vapeur
Mini Cabrette	Faisselle aux Fines Herbes	Fromage Frais aux Fruits Secs	Brebis
Ananas au Sirop	Salade de Mangues	Bavarois Passion	Pomme au Four Gelée de Groseille

Produits de Saison   
Produits Régionaux



Produits issus de l'agriculture Biologique



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