

Menus du Mois de mai 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

| lundi 15 mai | mardi 16 mai | jeudi 18 mai | vendredi 19 mai |
|--|-------------------------------|--|---|
| Concombre au Yaourt et aux Graines d'Aneth | Salade de Perles Fraîcheur | Pate de Campagne au Piment d'Espelette | Céleri en Salade et Moutarde à l'Ancienne |
| Rôti de Porc Sauce Rouennaise | Sauté de Veau à la Portugaise | Poulet, Sauce Robert | Brochette de Poissons, Saveurs des Iles |
| Purée Gratinée | Cotes de Blettes de Saison | Épinards au Beurre de Saison | Riz Créole BIO |
| | Comte | Saint Marcelin | Faisselle au Miel |
| Compote de Fruits | Melon de Saison | Tarte aux Cerises | |



Crudités

Plat Protidique

Féculents



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

Menus du Mois de mai 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

| lundi 22 mai | mardi 23 mai | jeudi 25 mai | vendredi 26 mai |
|--------------|--------------|--------------|-----------------|
|--------------|--------------|--------------|-----------------|

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| Salade de Radis Roses de Saison | Betteraves Rouges |
| Sauté de Canard, Sauce Cumberland | Épaule d'Agneau au Thym et Romarin |
| Haricots Plats | Gnocchis |
| Camembert à 40Mg | Brie |
| Brownies au Chocolat | Fraises de Saison |



Légende :

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

Bon de 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 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

| lundi 29 mai | mardi 30 mai | jeudi 01 juin | vendredi 02 juin |
|---|-------------------------------|--|-------------------------------------|
| Salade Verte, Vinaigrette de Pamplemousse | Ebly à l'Italienne BIO | Tartare de Tomates aux Herbes et Echalotes crues | La Terrine du Maraîcher |
| Bœuf en Bolognaise | Flamiche aux Poireaux Picarde | Épaule de Porc Braisée | Filet de Poisson Façon Boullabaisse |
| Spaghettis BIO | Salade de Chicons | Petits Pois à la Française | Pommes Vapeur |
| Saint Félicien | Maroilles | Meule de Tarantaise de Savoie | Yaourt Nature BIO |
| Compote de Pommes Abricots | Salade de Fruits de Saison | Foret Noire | Le choix du Primeur |



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