

Menus de mai 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 

Comte

Saint Marcelin

Faisselle au Miel

Compote de Fruits

Melon de Saison 

Tarte aux Cerises



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 



lundi 29 mai

mardi 30 mai

jeudi 01 juin

vendredi 02 juin

Salade Verte, Vinaigrette de
Pamplemousse

Ebly à l'Italienne 

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 

Salade de Chicons

Petits Pois à la Française

Pommes Vapeur

Saint Félicien

Maroilles

Meule de Tarantaise de Savoie


Yaourt Nature 

Compote de Pommes Abricots

Salade de Fruits de Saison 

Foret Noire

Le choix du Primeur

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



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