

Menus du Mois de juin 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 26 juin	mardi 27 juin	jeudi 29 juin	vendredi 30 juin
Salade Verte, Vinaigrette de Fruits Rouges	Salade des Corsaires	Assiette Charcutière de Savoie	Céleri Rémoulade
Sauté de Porc à l'Ananas	Noix de Veau Rôtie, Beurre d'Ail	Aiguillette de Poulet à l'Estragon	Filet de Poisson Sauce Dieppoise
Riz Créole BIO	Ratatouille de Saison	Navets Glaces	Pommes Persillées
Yaourt aux Fruits	Tomme Blanche	Brie	Fromage Blanc BIO
	Melon de Saison	Tarte aux Abricots	Pêches au Sirop



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 juillet 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 03 juillet	mardi 04 juillet	jeudi 06 juillet	vendredi 07 juillet
Tartare de Tomates , Ciboulette et Cebette de Saison	Choux Fleur en Salade	Carottes Râpées, Ciboulette et Raisins	
Tajine de Poulet aux Abricots	Le Gratin des Balkans à l'Agneau	Bœuf Braisé Ile de France	
Légumes à Coucous de Saison	Pommes Vapeur de Saison	Pommes Vapeur	
Meule de Tarantaise de Savoie	Brebis	Faisselle BIO	
Tarte Tropézienne	Salade de Fruits de Saison	Cocktail de Fruits Rouges	



Légende :

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

Château
Bon de 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 juillet 2017

Vacances

lundi 10 juillet

mardi 11 juillet

jeudi 13 juillet

vendredi 14 juillet



Légende :

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

Château
Bon de 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