

Menus de juillet Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 26 juin

Salade Verte, Vinaigrette de Fruits Rouges

Sauté de Porc à l'Ananas


Riz Créole 

Yaourt aux Fruits

mardi 27 juin

Salade des Corsaires


Noix de Veau Rôtie, Beurre d'Ail

Ratatouille de Saison 

Tomme Blanche

Melon de Saison 

jeudi 29 juin

Assiette Charcutière de Savoie 

Aiguillette de Poulet à l'Estragon

Navets Glaces

Brie

Tarte aux Abricots

vendredi 30 juin

Céleri Rémoulade

Filet de Poisson Sauce Dieppoise


Pommes Persillées

Fromage Blanc 

Pêches au Sirop




lundi 03 juillet

Tartare de Tomates, Ciboulet et Cebette de Saison 

Tajine de Poulet aux Abricots

Légumes à Coucous de Saison 


Meule de Tarantaise de Savoie 

Tarte Tropézienne


mardi 04 juillet

Choux Fleur en Salade

Le Gratin des Balkans à l'Agneau

Pommes Vapeur de Saison 

Brebis

Salade de Fruits de Saison 

jeudi 06 juillet

Carottes Râpées, Ciboulette et Raisins

Bœuf Braisé Ile de France

Pommes Vapeur

Faisselle 

Cocktail de Fruits Rouges

vendredi 07 juillet

PIQUE-NIQUE





lundi 10 juillet

mardi 11 juillet

jeudi 13 juillet

vendredi 14 juillet



Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



Château Bon Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE RÉADAPTATION

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