

Menus du Mois de juin 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 05 juin	mardi 06 juin	jeudi 08 juin	vendredi 09 juin
Salade Paysanne	Salade de Lentilles, Echalotes et Moutarde à l'Ancienne	Soupe de Poisson et Croutons	Salade de Sandia de Saison
Rôti de Porc Sauce Charcutière	Noix de Veau à la Gâtinaise	Aiguillette de Poulet Crème de Ciboulette	Paella de la Mer
Polenta	Carottes au Beurre Persille	Fenouil Sauté aux Olives Vertes	Riz Safrane
L'assiette du Berger	Tomme des Pyrénées	Camembert à 45Mg	Yaourt Nature BIO
Vacherin Tuille Amandes	Melon de Saison	Gâteau Basque	Poires 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 juin 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 12 juin	mardi 13 juin	jeudi 15 juin	vendredi 16 juin
Chou Rouge, Pomme Verte et Noix	Haricots Verts, Vinaigrette aux saveurs de Menton	Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes	Quinoa à la Bolivienne
Cordon Bleu, Sauce Parmesan	Sauté d'Agneau à la Gremolata	Braise de Jumeau de Bœuf	Filet de Poisson Sauce Vanille
Épinard Vapeur	Gnocchis à la Romaine	Crozets à la Savoyarde	Poireaux en Compotée
Abondance de Savoie	Brebis	Fromage Blanc BIO	Tomme de Savoie
Crêpes au Sucre	Fraises de Saison	Cocktail de Fruits	Pastèque de Saison



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

Menus du Mois de juin 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 19 juin	mardi 20 juin	jeudi 22 juin	vendredi 23 juin
Tomates au Chèvre Frais, Cerfeuil et Ciboulette	Taboulé à l'Orientale	La Ch'tite Salade	Choux Fleur, Vinaigrette à la Normande
Daube à la Provençale	Quiche Lorraine	Longe de Porc Sauce Robert	Parmentier de Saumon
Macaronis BIO	Mesclun	Courgettes Persillées	Mesclun
Camembert à 45Mg	Reblochon de Savoie	Gouda	Petit Suisse
Ananas au Sirop	Melon	Eclair au Chocolat	Salade de Fruits



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