

## Menus de juin Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 05 juin**

**mardi 06 juin**

**jeudi 08 juin**

**vendredi 09 juin**



Salade de Lentilles, Echalotes  
et Moutarde à l'Ancienne

Soupe de Poisson et Croutons

Salade de Sandia de Saison

Noix de Veau à la Gâtinaise

Aiguillette de Poulet Crème de  
Ciboulette

Paella de la Mer

Carottes au Beurre Persille

Fenouil Sauté aux Olives Vertes

Riz Safrane

Tomme des Pyrénées

Camembert à 45Mg

Yaourt Nature 

Melon de Saison 

Gâteau Basque

Poires au Sirop



**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 

Tomme de Savoie 

Crêpes au Sucre

Fraises de Saison 

Cocktail de Fruits

Pastèque de Saison 



**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 

Mesclun

Courgettes Persillées

Mesclun

Camembert à 45Mg

Reblochon de Savoie 

Gouda

Petit Suisse

Ananas au Sirop

Melon

Eclair au Chocolat

Salade de Fruits 

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