## Restaurant Scolaire de Villaz

## juin 2021



lundi 31 mai	mardi 01 juin	jeudi 03 juin	vendredi 04 juin
Salade Radis Croquants	Terrine de Légumes	Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes	Melon
Rôti de Veau, Beurre Persillé	Noisettines de Légumes Secs, Sauce Égyptienne	Curry d'Agneau	Filet de Poisson, Sauce Grenobloise
Bohémienne de Légumes	Semoule Nature et Légumes à Couscous	Riz Madras AB	Purée de Céleri Rave
Comté 🔵	Abondance Www.	Yaourt Nature (AB)	
Tarte au Chocolat	Fraises	Salade de Fruits Rouges	Tarte aux Abricots
lundi 07 juin	mardi 08 juin	jeudi 10 juin	vendredi 11 juin
Tartare de Tomates, Vinaigrette au Thym	Haricots Beurre Vinaigrette à l'Huile de Noix	Salade de Sandia	Ratatouille Servie Froide
Épaule d'Agneau à la Sarriette	Flamiche Picarde	Sauté de Poulet à l'Estragon	Lasagne de Saumon
Purée de Pomme de Terre	Mesclun AB	Fenouil AB	Mesclun (AB)
Brie	Fromage Blanc aux Myrtilles VEGETARIEN	Croute Noire	Tomme d <u>e Sa</u> voie 🔵
Tarte aux Cerises		Mille Feuille	Banane AB
lundi 14 juin	mardi 15 juin	jeudi 17 juin	vendredi 18 juin
Champignons à la Grecque	Concombres au Yaourt, Aneth	Feuilleté au Fromage	Salade Courgette et Pignons de Pin
Sauté de Dinde à l'Italienne	Tarte Provençale	Steack Haché de Bœuf, Sauce Echalottes	Effiloché de Saumon
Crozets au Sarazin Ağ	Mesclun AB	Haricots Verts	Pennes AB
Comté	Camembert	Edam	Creme Dessert Praliné
Abricot	Tiramisu	Banane	
lundi 21 juin	mardi 22 juin	jeudi 24 juin	vendredi 25 juin
Salade de l'Alleutier	Macédoine de Légumes	Pastèque	Coleslow
Rôti de Veau, Beurre Persillé	Nuggets de Blé	Gigot d'Agneau Mirecourtois	Curry de Fruits de Mer
Brocolis	Pommes Persillées	Crozets à la Savoyarde 🛮 🖊 🗡	Légumes du Soleil
Emmenthal	Tomme de Savoie	Petits Suisses AB	
Cookies	Pèche	Banane AB	Tarte au Citron Meringué



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne Les propositions peuvent êtres modifiées en fonction des opportunités de la Saison.



