

# Menus du Restaurant Scolaire de Villaz

## 3ème trimestre

### Année Scolaire 2017/2018



*Bon* <sup>Château</sup> *de* *Attrait*

CLINIQUE DE SOINS DESTINÉE 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

**BIEN MANGER, BOUGER,  
PROTÈGE VOTRE SANTÉ.**



**5** par jour  
au moins

A chaque  
**repas**  
selon l'appétit



**Fruits & légumes**

Bouger  
au moins  
30 minutes  
par jour !

**3** par jour

**Produits laitiers**



**1** ou **2** fois  
par jour



**Viandes, œufs et poissons**



**Féculents**

**Sucré**



**Gras**

**Salé**

**limiter  
la consommation**

2500 0393 - A - 4/101 00.5 N°inter - B 6 02 001 2015



Pour plus d'informations

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

## Semaine 16

## Semaine 17

## Semaine 18



Lundi



Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

Bonnes  
Vacances!

Bonnes  
Vacances!



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN  
Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne

SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE FRUITS ROUGES

NOIX DE VEAU RÔTIE, BEURRE BERCY  
CAROTTES AUX PETITS OIGNONS

YAOURT NATURE BIO



TARTE TATIN

SALADE GARIBALDI

PALETTE À LA DIABLE  
LENTILLES VERTES

REBLOCHON DE SAVOIE



LE CHOIX DU PRIMEUR



LA TERRINE DU MARAÎCHER

COUSCOUS D'AGNEAU  
SEMOULE AUX RAISINS BIO



TOMME DE SAVOIE



FRAISES

TOMATES AU CHÈVRE FRAIS, CERFEUIL ET  
CIBOULETTE

FILET DE POISSON FAÇON BOULLABAISSE  
LÉGUMES DU SOLEIL

ILE FLOTTANTE

SALADE GRECQUE

ÉPAULE DE PORC BRAISÉE  
COQUILLETES

BLEU DE BRESSE

BANANE

FERIE  
1er MAI

HARICOTS BEURRE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE  
NOIX

CROUSTADE AUX CHAMPIGNONS  
MESCLUN

TOMME BLANCHE



LE CHOIX DU PRIMEUR

CONCOMBRE AU YAOURT ET AUX GRAINES  
D'ANETH

STEAK HACHE DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE  
WOK DE LÉGUMES

BRIE

BROWNIES AU CHOCOLAT

ROSETTE

BROCHETTE DE POISSONS, SAVEURS DES ILES  
RIZ SAFRANE BIO



MEULE DE TARANTAISE



PAMPLEMOUSSE

Bon de Château Attrait

CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Mairie de  
**Villaz**  
74370 HAUTE-SAVOIE

# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

## Semaine 19

## Semaine 20

## Semaine 21



BETTERAVES ROUGES

TARTE AU THON  
LAITUE BATAVIA EN VINAIGRETTE

ABONDANCE 

ANANAS AU SIROP

SALADE VERTE, VINAIGRETTE AUX HERBES  
FRAICHES

ÉPAULE DE VEAU RÔTIE  
HARICOTS VERTS

FROMAGE BLANC 

TARTE AUX ABRICOTS

**FERIE**  
**LUNDI DE PENTECOTE**



**FERIE**  
**8 MAI 1945**

TERRINE AUX TROIS LÉGUMES

SAUTÉ DE PORC SAUCE AIGRE DOUCE  
RIZ CANTONNAIS

REBLOCHON 

PAMPLEMOUSSE

QUINOA À LA BOLIVIENNE

AIGUILLETTE DE POULET AU CITRON VERT  
WOK DE LÉGUMES

FROMAGE BLANC AUX FRUITS



AUBERGINES POÊLÉES FROIDES DES DE FETA

TARTE DU POTAGER  
LAITUE ROMAINE

LE CHOIX DU BERGER

MELON



**FERIE**  
**JEUDI DE L'ASCENSION**

MESCLUN NIÇART 

GIGOT D'AGNEAU AUX DEUX POIVRES  
GNOCCHIS NATURE

EMMENTHAL

MELON 

CONCOMBRE AU YAOURT ET AUX GRAINES  
D'ANETH

DAUBE À LA PROVENÇALE 

FENOUIL À LA PROVENÇALE

SAINTE MARCELIN

ECLAIR AU CHOCOLAT



**VENDREDI DU PONT DE**  
**L'ASCENSION**

CÉLÉRI EN SALADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE

FILET DE POISSON, SAUCE VIERGE  
RATATOUILLE 

RIZ AU LAIT DE COCO

SALAMI

CHOUCROUTE DE LA MER  
POMMES VAPEUR

EDAM

FRAISES 



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN. Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne.



# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

## Semaine 22

## Semaine 23

## Semaine 24



Lundi

MACÉDOINE DE LÉGUMES

FLAMICHE AUX POIREAUX PICARDE  
SALADE DE CHICONS

TOMME DE SAVOIE 

COMPÔTE DE POIRES



Mardi

SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE FRUITS  
ROUGES

SAUCISSE DE TOULOUSE AUX HERBES  
COTES DE BLETTES 

FROMAGE FRAIS À LA MYRTILLE 

FLAN PÂTISSIER



Jedi

FEUILLETÉ AU FROMAGE

PALERON DE BŒUF BRAISÉ  
BOHÉMIENNE DE LÉGUMES 

REBLOCHON 

SALADE DE FRUITS



Vendredi

TARTARE DE TOMATES, CIBOULETTE ET  
CEBETTE

PAELLA DE LA MER  
RIZ SAFRANE

YAOURT AROMATISÉ 

PASTÈQUE

PAUPIETTE DE VEAU À LA BOURGEOISE  
PURÉE DE COURGETTES 

FROMAGE BLANC 

TARTE TROPÉZIENNE

HARICOTS BEURRE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE  
NOIX

JAMBON BRAISÉ AU CIDRE  
FLAGEOLETS

MEULE DE TARANTAISE 

 MELON

BETTERAVES ET PRUNEAUX

SAUTÉ D'AGNEAU À LA GREMOLATA  
POLENTA 

TOMME BLANCHE

FRAISES 

CONCOMBRES À LA GRECQUE

MOUSSE DE POISSON, SAUCE MARINIÈRE  
BROCOLIS

FLAN CAMEL

CAROTTES RÂPÉES, CIBOULETTE ET RAISINS

SAUTÉ DE PORC CRÈME DE MOUTARDE  
PATES TRICOLORES

BRIE

PAMPLEMOUSSE

TABOULÉ

ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE   
FENOUIL SAUTÉ AUX OLIVES VERTES

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES 

BOUQUET DE RADIS ROSES, BEURRE DEMI SEL

ROSBEEF, SAUCE TYROLIENNE  
PETITS POIS À LA FRANÇAISE

BLEU DE BRESSE

TARTE AUX CERISES 

MORTADELLE PISTACHÉE

FILET DE POISSON SAUCE GRENOBLOISE  
POMMES PERSILLÉES

EMMENTHAL

MELON 



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN  
Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne

# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

## Semaine 25

## Semaine 26

## Semaine 27



Lundi

HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE AUX SAVEURS DE MENTON  
 PISSALIÈRE   
 LAITUE BATAVIA EN VINAIGRETTE  
 TOMME BLANCHE   
 ABRICOTS AU SIROP

SALADE PAYSANNE  
 RÔTI DE VEAU, SAUCE ORLOFF  
 TOMBÉE D'EPINARD

FAISSELLE   
 TARTE AUX MYRTILLES

MELON  
 RÔTI DE PORC CARAMÉLISÉ AUX ECHALOTES  
 FRITES  
 BRIE  
 FRAISES 



Mardi

SALADE CÉSAR  
 SAUCISSE À L'ITALIENNE   
 LÉGUMES DU SOLEIL  
 YAOURT NATURE   
 TARTE CITRON MERINGUÉE

TERRINE AUX TROIS LÉGUMES  
 PORC AUX POUSSÉS DE BAMBOU  
 NOUILLES CHINOISES  
 ABONDANCE   
 ANANAS

TABOULÉ À L'ORIENTALE  
 SAUTÉ DE POULET AU CURRY  
 BROCOLIS  
 PETIT SUISSE AUX FRUITS



Jeudi

CRÊPE AU CHAMPIGNONS  
 ESTOUFFADE DE BŒUF À LA GARDIANE  
 SALSIFIS AU JUS  
 MIMOLETTE  
 MELON 

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE  
 CURRY D'AGNEAU  
 RIZ MADRAS  
 COMTE  
 RAISIN

BOUQUET DE RADIS ROSES, BEURRE DEMI SEL   
 MOUSSAKA DE BŒUF  
 GRATIN D'AUBERGINES  
 SAINT MARCELIN  
 FAR BRETON BRETON AUX POMMES



Vendredi

CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE D'AGRUMES  
 ALL VONGOLE  
 SPAGHETTIS  
 VERRINE DE FRAISES ET FROMAGE BLANC 

TOMATES AU CHÈVRE FRAIS, CERFEUIL ET  
 CIBOULETTE  
 FILET DE POISSON SAUCE VANILLE  
 PURÉE DE CAROTTES  
 ENTREMETS PISTACHE



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN  
 Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne

Château  
 Bon de Attrait  
 CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Mairie de  
**Villaz**  
 74370 HAUTE-SAVOIE

BonNes  
VAcAnCES!



Château  
Bon de Attrait

CLINIQUE DE SOINS DESTINÉE 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