

Menus de décembre

Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta	Taboulé	Jambon Blanc	Pamplemousse
Cassoulet de Porc	Sauté de Veau aux Olives	Aiguillettes de Volaille, Sauce Suprême	Paella de la Mer
Haricots Blancs Cuisinés	Ratatouille	Purée de Haricots Verts	Riz Safrané BIO 
Yaourt Nature BIO 	Tomme de Savoie 	St Marcellin	Fromage Blanc
Compote de Poires 	Clémentines	Flan Pâtissier	Mirabelles au Sirop



lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
Choux Rouge, Pommes, Pruneaux	Nems de Légumes 	Salade Verte, Croutons, Lardons	Quiche Lorraine
Cordon Bleu	Curry d'Agneau 	Raviolis de Bœuf	Choucroute de la Mer
Haricots Plats	Riz Madras 	Choux	Choux
Comté	Brebis	Faisselle BIO 	Mimolette
Eclair au Chocolat	Mandarines 	Pomme au four Gelée de Groseille 	Kiwi



lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
Concombres à la Grecque	Salade de Perles Marine	Salade de Choux à la Chinoise 	Velouté d'Asperges
Emincé de Veau aux Champignons	Paleron de Bœuf Braisé	Sauté de Porc, Sauce Aigre- Douce 	Parmentier de Saumon
Polenta 	Carottes aux Petits Oignons	Wok de Légumes 	Petit Suisse Nature
Rondelé ail et fines herbes	Reblochon de Savoie 	Chanteneige	Petit Suisse Nature
Ananas au Sirop	Pomme 	Quatre-Quarts à la Banane et Coco 	Salade de Fruits

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique
Recettes sur la thématique "Continent"



Ces menus, proposés par Didier Gougeon, 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

Château
Bon l'Attrait
CLIQUEZ SUR LE LIEN POUR EN SAVOIR PLUS