

Menus de novembre Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 03 novembre

mardi 04 novembre

jeudi 06 novembre

vendredi 07 novembre

 Carottes Râpées, Maïs et Germes Soja

Flamiche aux Poireaux

Mortadelle Pistachée

 Endives aux Noix en Salade

 Porc aux Pousses de Bambou et Champignons Noirs

Blanquette de Veau au Safran

Filet de Dinde, Sauce Suprême

Effiloché de saumon à l'Estragon

 Nouilles Chinoises

Haricots Verts

 Purée de Potiron de Savoie

Tagliatelles

 Yaourt Nature BIO

Bleu d'Auvergne

Bûche du Pilat

 Fromage Blanc BIO

Compote de Pêches

Banane

Génoise à la Gelée de Fruits Rouges

Cocktail de Fruits



lundi 10 novembre

mardi 11 novembre

jeudi 13 novembre

vendredi 14 novembre

Cocktail Florida

Salade Verte, Vinaigrette

Salade de Pommes de Terre

Cuisse de poulet

Lasagnes de Bœuf

Filet de poisson Sauce Dieppoise

Salsifis au Beurre Persillé

Epinards Vapeur

Emmenthal

Faisselle

Abondance

Tarte aux Pommes/rhubarbe de Saison 

 Poire Caramélisée au Miel de Savoie

Clémentines



lundi 17 novembre

mardi 18 novembre

jeudi 20 novembre

vendredi 21 novembre

Tomate Mozzarella Vinaigrette

Crêpe au Jambon Fromage

Endives, Pommes et Bleu en Salade

 Soupe de Légumes aux Parfums d'Asie

Emincé de Veau aux Champignons

Pot au Feu et ses Légumes

Jambon Braisé et Fond de Braisage

 Curry de Lotte au Lait de Coco

Gnocchis à la Romaine

Navets Glacés

 Riz Cantonais

Rondelé aux Noix

Tomme de Chèvre

 Reblochon de Savoie

Flan Caramel

Pomme au four Gelée de Groseille 

Orange

Tarte aux Poires Bourdalou

Ananas

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

