

Menus du Mois de janvier 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 05 janvier

mardi 06 janvier

jeudi 08 janvier

vendredi 09 janvier

Endives Pommes Emmenthal

Velouté de Potiron aux Pommes de Terre

Paté de Campagne au Piment d'Espelette

Tartare de Tomates au Chèvre Frais

Epaule de Porc Braisée

Escalope de Veau Viennoise

Poulet Rôti

Filet de poisson Sauce Dieppoise

Gnocchis

Haricots Beurre

Petits Pois à la Française

Pommes Vapeur

Yaourt Nature BIO

Tomme Blanche

Brebis

Fromage Blanc BIO

Compote de Poires

Clémentines

Clafoutis

Quetsches au Sirop



Légende :



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

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

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

Menus du Mois de janvier 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
Salade Ardéchoise	Soupe de Betteraves Rouges	Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta	Salade de Riz
Blancs de Volaille à la Crème de Ciboulette	Gigot d'Agneau	Carbonade de Bœuf	Filet de Poisson au beurre blanc
Carottes aux Petits Oignons BIO	Pommes Sautées	Frites	Epinards Vapeur
Tomme des Pyrénées	Bleu de Bresse	Faisselle	Mimolette
Eclair au Chocolat	Kiwi	Pomme au four Gelée de Groseille	Mandarines BIO



Légende :

- Crudités
- Plat Protidique
- Féculents
- Produits laitiers
- Cuidités

Bon Château Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

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

Menus du Mois de janvier 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
Carottes Râpées	Salade de Perles aux Légumes	Pamplemousse	Velouté de Courgettes
Epaule de Veau Rôtie	Braisé de Jumeau de Bœuf	Jambon Braisé au Cidre	Mousse de Poisson Sauce Nantua
Macaronis	Salsifis au Beurre Persillé	Gratin de Cardons	Pommes Persillées
Camembert à 45%MG	Reblochon	Tomme de Chèvre	Petit Suisse aux Fruits
Cocktail de Fruits	Banane	Brownies au Chocolat	Ananas



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités



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