

Menus de janvier 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
et Galette des Rois



Clafoutis

Quetsches au Sirop



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 



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

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

Bon Chateau
le Attrait
CLIQUEZ ICI POUR EN SAVOIR PLUS