

Menus du Mois de mars 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Salade Verte, Vinaigrette	Cousina	Rosette	Salade de Fenouil à la Niçoise
Cassoulet de Porc	Noix de Veau Braisée	Poulet Rôti	Paella de la Mer
Haricots Blancs Cuisinés	Navets Glacés	Petits Pois à la Française	Riz Safrané BIO
Fromage Blanc BIO	Bleu d'Auvergne	Bûche du Pilat	Ile Flottante
Compote de Pêches	Kivi	Tarte aux Poires Bourdalou	



Légende :

	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

Menus du Mois de mars 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Concombres à la Grecque	Velouté d'Asperges	Guacamole et Brunoise de Tomates	Salade de Blé (Maïs, Poivrons, Tomate)
Escalope de Volaille Milanaise	Gigot d'Agneau	Chili Con Carne	Filet de Poisson au beurre blanc
Brocolis	Pommes Noisettes	Riz Sauvage BIO	Lit d'Épinards
Mimolette	Brie	Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges BIO	Tomme de Savoie
Flan Pâtissier	Poire	Ananas au Sirop	Salade de Fruits



Légende :

	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

Menus du Mois de mars 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 23 mars

mardi 24 mars

jeudi 26 mars

vendredi 27 mars

Coleslaw

Tarte aux Trois Légumes

Tartare de Tomates au Chèvre Frais

Betteraves Rouges

Epaule de Veau Rôtie

Steak Haché de Bœuf, Sauce
Béarnaise

Longe de Porc

Pot au Feu de La Mer

Gnocchis à la Romaine

Haricots Verts BIO

Choux de Bruxelles

Pommes Vapeur

Fondu Carré Calcium

Reblochon

Edam

Yaourt aux Fruits

Cocktail de Fruits

Banane

Crêpes au Sucre



Crudités



Produits laitiers

Légende :



Plat Protidique



Cuidités



Féculents



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