

Menus de mars Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 09 mars

Salade Verte, Vinaigrette

Cassoulet de Porc

Haricots Blancs Cuisinés

Fromage Blanc 

Compote de Pêches



mardi 10 mars

Cousina

Noix de Veau Braisée

Navets Glacés

Bleu d'Auvergne

Kiwi



jeudi 12 mars

Rosette

Poulet Rôti

Petits Pois à la Française

Bûche du Pilat

Tarte aux Poires Bourdalou



vendredi 13 mars

Salade de Fenouil à la Niçoise

Paella de la Mer

Riz Safrané 

Ile Flottante



lundi 16 mars

Concombres à la Grecque

Escalope de Volaille Milanaise

Brocolis

Mimolette

Flan Pâtissier

mardi 17 mars

Velouté d'Asperges

Gigot d'Agneau

Pommes Noisettes

Brie

Poire



jeudi 19 mars

Guacamole et Brunoise de Tomates 

Chili Con Carne 

Riz Sauvage 

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges 

Ananas au Sirop

vendredi 20 mars

Salade de Blé (Maïs, Poivrons, Tomate)

Filet de Poisson au beurre blanc

Lit d'Epinars

Tomme de Savoie 

Salade de Fruits



lundi 23 mars

Coleslaw

Epaule de Veau Rôtie

Gnocchis à la Romaine

Fondu Carré Calcium

Cocktail de Fruits

mardi 24 mars

Tarte aux Trois Légumes

Steak Haché de Bœuf, Sauce Béarnaise

Haricots Verts 

Reblochon 

Banane

jeudi 26 mars

Tartare de Tomates au Chèvre Frais

Longe de Porc

Choux de Bruxelles

Edam

Crêpes au Sucre

vendredi 27 mars

Betteraves Rouges

Pot au Feu de La Mer

Pommes Vapeur

Yaourt aux 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
Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne


Château de Villaz
MAISON HAUTE-SAVOIE
Bon Appétit
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION