

## Menus de avril Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 30 mars**

**mardi 31 mars**

**jeudi 02 avril**

**vendredi 03 avril**

Endives aux Noix en Salade



Sauté de Porc aux Olives

Pâtes Tricolores

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges

Compote de Pommes

Feuilleté au Fromage

Parfait de Veau à la Viennoise

Ratatouille

Saint Paulin

Pamplemousse

Paté de Campagne au Piment d'Espelette

Aiguillettes de Volaille, Sauce Suprême

Carottes au Beurre Persillé

St Marcellin

Tarte Normande

Salade Verte, Croutons, Lardons

Mousse de Poisson Sauce Nantua

Riz Basmati BIO

Yaourt Nature BIO

Crumble aux Fruits



**mardi 07 avril**

**mercredi 08 avril**

**jeudi 09 avril**

**vendredi 10 avril**

Betteraves et Pruneaux en Salade

Coucous d'Agneau et ses Légumes

Semoule BIO

Brie

Poire

Salade de Perles aux Légumes

Filet de Poisson au beurre blanc

Poireaux en Comptée

Mimolette

Fruit

Salade César

Burger Maison

Patatoes

Cheddar

Cookies

Taboulé BIO

Choucroute de la Mer

Tomme Blanche

Banane BIO



**lundi 13 avril**

**mardi 14 avril**

**jeudi 16 avril**

**vendredi 17 avril**



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



*Bon* Château *Attrait*  
CLIQUEZ ICI POUR EN SAVOIR PLUS