

Menus du Mois de novembre 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Endives aux Noix en Salade de Saison	Salade de Pommes de Terre et Harengs	Jambon Blanc	Concombres à la Grecque
Cassoulet de Porc	Noix de Veau Braisée	Poulet Rôti	Filet de poisson Sauce Dieppoise
Haricots Blancs Cuisinés	Haricots Verts	Choux de Bruxelles	Blé
Liégeois Chocolat	Tomme de Savoie	Rouy	Yaourt Nature BIO
	Poire	Clafoutis	Pêches 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 novembre 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Céleri Rémoulade	Poireaux Vinaigrette de Saison	Salade Verte, Croutons, Lardons	Cousina de Saison
Sauté de Dinde aux Champignons	Navarin d'Agneau	Bœuf en Bolognaise	Mousse de Poisson Sauce Nantua
Purée de Potiron	Pommes Vapeur	Spaghettis	Brocolis
Tomme Blanche de Savoie	Bleu de Bresse	Fromage Blanc BIO	Abondance de Savoie
Eclair à la Vanille	Pomme	Crumble aux Fruits	Kiwi



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 décembre 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 30 novembre	mardi 01 décembre	jeudi 03 décembre	vendredi 04 décembre
Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta	Soupe de Poisson et Croutons	Carottes Râpées	Haricots Beurre Vinaigrette
Blanquette de Veau	Steak Haché de Bœuf, Sauce Béarnaise	Longe de Porc	Pot au Feu de La Mer
Riz Pilaf BIO	Chou Fleur Persillé	Salsifis au Jus	Pommes Vapeur
Rondelé aux Noix	Tomme des Pyrénées	Mimolette	Yaourt Aromatisé
Poires au Sirop	Banane	Tarte aux Pommes	Ananas



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