

Menus de novembre 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 

Poire 

Clafoutis

Pêches au Sirop



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

Bleu de Bresse

Fromage Blanc 

Abondance de Savoie 

Eclair à la Vanille

Pomme 

Crumble aux Fruits

Kiwi



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 

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

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



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