

Menus du Mois de octobre 2015

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 26 octobre

mardi 27 octobre

jeudi 29 octobre

vendredi 30 octobre



Légende :



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

Bon ^{Château} *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Ces menus, proposés par Didier Gugeon, 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 02 novembre	mardi 03 novembre	jeudi 05 novembre	vendredi 06 novembre
Tartare de Tomates au Chèvre Frais	Soupe de Betteraves Rouges	Salade Verte, Vinaigrette	Taboulé BIO
Cordon Bleu	Curry d'Agneau	Paleron de Bœuf Braisé	Brochette de Poissons
Petits Pois à la Française	Riz Pilaf BIO	Choux Rouge à la Bourguignonne	Fenouil à la Provençale
Edam	Brie	Fromage Blanc BIO	Saint Paulin
Crêpes Confiture	Pamplemousse	Abricots au Sirop	Ananas



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 09 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Salade Ardéchoise	Salade de Quinoa (tomates, jambon) BIO	Salade de Choux à la Chinoise	Brocolis, Tomates en Salade
Sauté de Veau aux Olives	Moussaka de Boeuf	Sauté de Porc, Sauce Aigre-Douce	Paella de la Mer
Polenta de Savoie	Salade Vinaigrette	Wok de Légumes	Riz Safrané BIO
Rondelé aux Noix	Mimolette	Petit cabray	Petit Suisse aux Fruits
Quetsches au Sirop	Salade de Fruits	Bavarois Mangue Passion	Orange



Cruautés



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