

Menus de novembre Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 26 octobre

mardi 27 octobre

jeudi 29 octobre

vendredi 30 octobre



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 

Cordon Bleu

Curry d'Agneau

Paleron de Bœuf Braisé

Brochette de Poissons

Petits Pois à la Française

Riz Pilaf 

Choux Rouge à la
Bourguignonne 

Fenouil à la Provençale

Edam

Brie

Fromage Blanc 

Saint Paulin

Crêpes Confiture

Pamplemousse

Abricots au Sirop

Ananas



lundi 09 novembre

mardi 10 novembre

jeudi 12 novembre

vendredi 13 novembre

Salade Ardéchoise 

Salade de Quinoa (tomates,
jambon) 

Salade de Choux à la Chinoise


Brocolis, Tomates en Salade

Sauté de Veau aux Olives

Moussaka de Bœuf

Sauté de Porc, Sauce Aigre-
Douce

Paella de la Mer

Polenta de Savoie 

Salade Vinaigrette

Wok de Légumes

Riz Safrané 

Rondelé aux Noix 

Mimolette

Petit cabray

Petit Suisse aux Fruits

Quetsches au Sirop

Salade de Fruits

Bavarois Mangue Passion

Orange

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



Château
Bon de l'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