

Menus du Mois de janvier 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 18 janvier	mardi 19 janvier	jeudi 21 janvier	vendredi 22 janvier
Salade César	Velouté de Potiron aux Pommes de Terre	Rillettes de Porc	Coleslaw
Epaule de Porc Braisée	Blanquette de Veau	Poulet Rôti	Effiloché de saumon à l'Estragon
Flageolets	Carottes aux Petits Oignons	Haricots Verts BIO	Spaghettis BIO
Mousse chocolat Noir	Tomme de Savoie	Brie	Fromage Blanc à la Crème de Marron
	Kivi	Eclair au Chocolat	



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 janvier 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 25 janvier	mardi 26 janvier	jeudi 28 janvier	vendredi 29 janvier
Salade Verte, Croutons, Lardons	Soupe de Légumes aux Parfums d'Asie	Radis Primeurs et Beurre	Lentilles à l'échalote en Salade
Escalope de Volaille Milanaise	Epaule d'Agneau	Raviolis de Bœuf	Filet Poisson, Sauce Dugléré
Petits Pois à la Française	Pommes Noisettes	BIO	Epinards au Beurre
Gouda	Rondelé ail et fines herbes	Yaourt	Chanteneige
Flan Pâtissier	Banane BIO	Cocktail de Fruits	Clémentines



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 février 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 01 février	mardi 02 février	jeudi 04 février	vendredi 05 février
Carottes Râpées	Salade de Choux à la Chinoise	Pamplemousse	Velouté d'Asperges
Noix de Veau Rôtie	Paleron de Bœuf Braisé	Sauté de Porc, Crème de Moutarde	Calamars à l'Américaine
Purée de Pommes de Terre	Navets Glacés	Jardinière de Légumes	Riz Pilaf BIO
Camembert à 45%MG	Mimolette	Rondelé	Crème Dessert Vanille
Quetsches au Sirop	Crêpes au Sucre	Tarte au Chocolat	



Cruautés



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités



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