

## Menus de février Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 18 janvier**

**mardi 19 janvier**

**jeudi 21 janvier**

**vendredi 22 janvier**

Salade Césair

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 

Spaghettis 

Mousse chocolat Noir

Tomme de Savoie 

Brie

Fromage Blanc à la Crème de  
Marron

Kivi

Eclair au Chocolat



**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 

Cocktail de Fruits



Clémentines



**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 

Camembert à 45%MG

Mimolette

Rondelé

Crème Dessert Vanille

Quetsches au Sirop

Crêpes au Sucre

Tarte au Chocolat

Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique  
Recettes sur la thématique " Continent"



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