

Menus du Mois de décembre 2015

Vacances

lundi 28 décembre

mardi 29 décembre

jeudi 31 décembre

vendredi 01 janvier



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 04 janvier	mardi 05 janvier	jeudi 07 janvier	vendredi 08 janvier
Carottes Râpées, Maïs et Germes Soja	Velouté d'Asperges	Salade de Mesclun, Vinaigrette	Salade de Perles Marine
Quenelle de Volaille	Gigot d'Agneau Sauce Bordelaise	Chili Con Carne	Filet de Poisson Meunière
Epinards à la Crème	Pommes Noisettes	Riz Créole BIO	Fenouil
Comté	St Félicien	Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges	Saint Nectaire
Brioche des Rois	Salade de Fruits		Mandarines de Saison



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 11 janvier	mardi 12 janvier	jeudi 14 janvier	vendredi 15 janvier
Choux Rouge	Potage Parmentier	Salade de Tomates	Betteraves Rouges
Sauté de Veau Marengo	Steak Haché de Bœuf, Sauce Béarnaise	Porc aux Pousses de Bambou et Champignons Noirs	Brandade de Morue
Gnocchis	Haricots Beurre	Wok de Légumes	Salade Vinaigrette BIO
Pave 1/2 Sel	Meule de Tarentaise	Reblochon de Savoie	Mousse Pistache et Biscuits Secs
Abricots au Sirop	Banane BIO	Brownies au Chocolat	



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