

Menus du Mois de mars 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Salade César	Flamiche aux Poireaux	Rillettes de Porc	Carottes Râpées
Cassoulet de Porc	Epaule de Veau Rôtie	Poulet Rôti	Effiloché de saumon à l'Estragon
Haricots Blancs Cuisinés	Salsifis au Jus	Haricots Plats	Spaghettis BIO
Yaourt Aromatisé	Tomme de Savoie	Camembert à 45%MG BIO	Ile Flottante
	Salade de Fruits	Tarte aux Cerises	



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 mars 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 28 mars

mardi 29 mars

jeudi 31 mars

vendredi 01 avril



Salade Niçoise

Radis Primeurs et Beurre

Salade Piémontaise

Sauté d'Agneau à la Gremolata

Raviolis de Bœuf

Mousse de Poisson Sauce Nantua

Pommes Sautées

Salade Vinaigrette BIO

Blancs de Poireaux au Beurre

Brie

Yaourt BIO

Tomme des Pyrénées

Banane BIO

Ananas au Sirop

Fraises de Saison



Légende :



Crudités



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

Menus du Mois de avril 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
Salade de Tomates	Pizza	Concombres à la Grecque	Haricots Beurre Vinaigrette
Sauté de Veau Marengo	Daube à la Provençale	Epaule de Porc Braisée	Paella de la Mer
Gnocchis à la Romaine	Fenouil	Courgettes Persillées	Riz Safrané BIO
Rondelé ail et fines herbes	Beaufort	Fourme d'Ambert	Crème Dessert Caramel
Pêches au Sirop	Kiwi	Tarte au Chocolat	Fruit



Crudités



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