

Menus de avril Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 21 mars

mardi 22 mars

jeudi 24 mars

vendredi 25 mars

Salade Césair

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 

Yaourt Aromatisé

Tomme de Savoie 

Camembert à 45%MG 

Ile Flottante

Salade de Fruits 

Tarte aux Cerises



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 

Blancs de Poireaux au Beurre

Brie

Yaourt 

Tomme des Pyrénées

Banane 

Ananas au Sirop

Fraises de Saison 



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 

Rondelé ail et fines herbes

Beaufort 

Fourme d'Ambert

Crème Dessert Caramel

Pêches au Sirop

Kiwi

Tarte au Chocolat

Fruit 

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



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



Bon Chateau Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE RÉHABILITATION

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