

Menus de mars Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 29 février

mardi 01 mars

jeudi 03 mars

vendredi 04 mars

Salade Ardéchoise

Taboulé

Jambon Blanc

 Endives Pommes Emmenthal

Sauté de Porc aux Olives

Quenelle de Veau

Filet de Dinde, Sauce Estragon

Calamars à l'Américaine

Purée Gratinée

Brocolis

Haricots Verts 

Pennes 

Cœufs au Lait

Rondelé aux Noix

Camembert à 45%MG

Ile Flottante

Kiwi

Tarte aux Pommes



lundi 07 mars

mardi 08 mars

jeudi 10 mars

vendredi 11 mars

Salade de Tomates au Basilic

Betteraves Rouges

Radis Primeurs et Beurre

Salade de Quinoa (tomates, jambon)

Cordon Bleu

Tajine d'Agneau

Rosbeef, Sauce Tartare

Brochette de Poissons

Fenouil à la Provençale

Semoule aux Raisins 

Frites

Epinards au Beurre

Tomme de Savoie 

Rouy

Faisselle au Miel

Meule de Tarentaise 

Tarte Citron Meringuée

Pomme 

Salade d'Orange à la Cannelle



lundi 14 mars

mardi 15 mars

jeudi 17 mars

vendredi 18 mars

Cocktail Florida

Haricots Rouges, Maïs, Poivrons, Tomates

Céleri Rémoulade

Terrine aux Trois Légumes

Fricassé de Veau au Romarin

Moussaka de Boeuf

Rôti de Porc aux Quatre Epices

Choucroute de la Mer

Polenta 

Salade Vinaigrette 

Wok de Légumes

Pommes Vapeur

St Félicien

Saint Paulin

Tomme Blanche 

Yaourt 

Mirabelles au Sirop

Banane

Génoise à la Gelée de Fruits
Rouges

Salade de Fruits

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



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



Ces menus, proposés par Didier Gugeon, 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