

Menus du Mois de avril 2016

Vacances

lundi 11 avril

mardi 12 avril

jeudi 14 avril

vendredi 15 avril



Légende :



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

Bon ^{Château} *de* *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 avril 2016

Vacances

lundi 18 avril

mardi 19 avril

jeudi 21 avril

vendredi 22 avril



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

Légende :

Château
Bon de 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 avril 2016

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 25 avril	mardi 26 avril	jeudi 28 avril	vendredi 29 avril
Salade Verte, Croutons, Lardons	Pizza	Salade de Mesclun, Tomates Cerises, Oignons Rouges et Fêta	Terrine aux Trois Légumes
Fricassé de Veau au Romarin	Steak Haché de Bœuf, Sauce Béarnaise	Sauté de Porc, Sauce Aigre-Douce	Filet Poisson, Sauce Dugléré
Macaronis	Haricots Beurre	Wok de Légumes	Pommes Vapeur BIO
Camembert à 45%MG	Tomme de Savoie	Reblochon	Fromage Blanc
Ananas au Sirop	Melon	Eclair à la Vanille	Fraises



Cruautés



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

Légende :

Château
Bon de 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