

## Menus de novembre Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 07 novembre**

**mardi 08 novembre**

**jeudi 10 novembre**

**vendredi 11 novembre**

Carottes Râpées 

Taboulé

Jambon Blanc

Émincé de Porc Strogonof

Épaule de Veau Rôtie

Sauté de Canard

Patatoes

Jardinière de Légumes

Haricots Plats

Yaourt Aromatisé

Rondele Ail et Fines Herbes

Brie

Quetsches au Sirop

Salade de Fruits de Saison 

Brownies au Chocolat



**lundi 14 novembre**

**mardi 15 novembre**

**jeudi 17 novembre**

**vendredi 18 novembre**

Salade Paysanne

Salade Niçoise

Céleri Rémoulade

Salade de Perles

Cordon Bleu

Couscous d'Agneau

Raviolis de Bœuf

Filet de Poisson Sauce Hollandaise

Brocolis

Semoule aux Raisins 

Céleri au Jus Persille

Chanteneige

Buche du Pilat

Petit Suisse aux Fruits

Comte

Crêpes au Sucre

Clémentin  O

Cocktail de Fruits



Banane



**lundi 21 novembre**

**mardi 22 novembre**

**jeudi 24 novembre**

**vendredi 25 novembre**

Salade Ardéchoise

Salade de Quinoa

Fenouil à La Niçoise

Aubergines Poêlées Froides des de Feta

Rosbeef

Œufs à la Florentine

Jambon Braise au Cidre

Effiloché de Saumon à l'Estragon

Pommes Dauphines

Épinards au Beurre

Endives Braisées

Pennes 

Camembert à 45Mg 

Edam

Mini Roitelet

Faisselle aux Fines Herbes

Cocktail de Fruits Rouges

Poire de Saison  

Flan Pâtissier



Orange de Saison

Produits de Saison   
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



Château  
Bon 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