

Menus de février Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 30 janvier

mardi 31 janvier

jeudi 02 février

vendredi 03 février

Pamplemousse

Potage Parmentier 

Maquereaux au Vin Blanc

Salade César

Sauté de Porc au Caramel

Noix de Veau Rôtie

Sauté de Dinde aux
Champignons

Filet de Poisson Sauce Duglere

Nouilles Chinoises

Courgettes Persillées 

Gratin de Courge

Riz Safrane 

Yaourt Nature 

Edam

Camembert à 45Mg 

Fromage Blanc

Compote de Pommes Abricots

Banane

Beignet aux Pommes

Pêches au Sirop



lundi 06 février

mardi 07 février

jeudi 09 février

vendredi 10 février

Tomates au Chèvre Frais

Soupe à l'Oignon de Saison 

Salade Grecque

Feuilleté au Fromage

Cuisse de Poulet

Navarin d'Agneau

Estouffade de Bœuf
Bourguignon

Brochette de Poissons

Haricots Beurres

Printanière de Légumes

Pommes Vapeur

Poireaux Gratines

Tomme Blanche

Saint Félicien

Faisselle

Tomme de Savoie 

Eclair au Café

Poire

Cocktail de Fruits

Kiwi



lundi 13 février

mardi 14 février

jeudi 16 février

vendredi 17 février

Guacamole et Tomates

Potage de Légumes 

Carottes Râpées Mais Soja

Aubergines Poêlées Froides
des de Feta

Chili Con Carne

Filet de Poisson Meunière

Porc aux Pousses de Bambou

Choucroute de la Mer

Riz Créole 

Légumes du Soleil

Wok de Légumes à l'Asiatique

Pommes Vapeur

Mini Cabrette

Comte

Mimolette

Brebis

Ananas au Sirop

Salade de Fruits

Tarte au Chocolat

Pamplemousse

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



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