

Menus du Mois de janvier 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 09 janvier	mardi 10 janvier	jeudi 12 janvier	vendredi 13 janvier
Radis	Potage et Vermicelles	Rosette	Salade Paysanne
Rôti de Porc aux Quatre Épices	Fricasse de Veau au Romarin	Poulet Rôti	Mousse de Poisson Sauce Nantua
Pennes BIO	Purée de Carottes	Petits Pois à la Française	Riz Pilaf BIO
Yaourt Nature BIO	Comte	Brie	Fromage Blanc BIO
Brioche des Rois	Fruit de Saison	Tarte Normande	Cocktail de Fruits



Légende :

	Crudités		Plat Protidique		Féculents
	Produits laitiers		Cuidités		

Bon Chateau Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, 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 janvier 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 16 janvier	mardi 17 janvier	jeudi 19 janvier	vendredi 20 janvier
Tomates Mozzarella	Betteraves et Pruneaux	Salade Grecque	Salade de Quinoa
Aiguillette de Poulet à l'Estragon	Tajine d'Agneau	Braise de Jumeau de Bœuf	Filet de Poisson Sauce Dieppoise
Salsifis au Jus	Semoule BIO	Purée de Pommes de Terre	Poireaux en Compotée
Abondance de Savoie	Saint Félicien	Faisselle	Emmenthal
Crêpes au Sucre	Kiwi	Compote de Fruits	Pomme



Légende :

	Crudités		Plat Protidique		Féculents
	Produits laitiers		Cuidités		

Bon Chateau Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, 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 janvier 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 23 janvier	mardi 24 janvier	jeudi 26 janvier	vendredi 27 janvier
Endives Pommes Emmenthal	Salade de Riz	Carottes Râpées BIO	Haricots Beurre
Carbonade de Bœuf	Œufs à la Florentine	Jambon Braise au Cidre	Effiloche de Saumon à l'Estragon
Frites	Épinard Vapeur	Purée de Potiron	Tagliatelles
Buche du Pilat	Meule de Tarantaise	Reblochon de Savoie	Yaourt Aromatise
Quetsches au Sirop	Fruit	Flan Pâtissier	Salade de Fruits



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

Bon Chateau Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, 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