Menus du Mois de avril 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril

Concombres à La Grecque	Salade de Quinoa BIO	Terrine Océane	Radis
Rôti de Porc Cornouaille	Matelote de Veau	Poulet à l'Uccelletto	Paella de la Mer
Flageolets	Cotes de Blettes	Courgettes Persillées BIO	Riz Safrane BIO
Faisselle au Miel	Cantal	Saint Marcelin	Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges
Compote de Pommes Cassis	Fraises	Brownies au Chocolat	





Crudités

<u>Légende :</u> Plat Protidique **Produits laitiers**



Féculents



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Dietéticienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

Menus du Mois de avril 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Tomates au Chèvre Frais	Choux Fleur en Salade	Carottes Râpées Mais Soja	Salade de Riz BIO
Sauté de Poulet au Curry	Épaule d'Agneau au Thym et Romarin	Hachi Parmentier	Brochette de Poissons
Carottes aux Petits Oignons	Gnocchis	Purée de Pommes de Terre	Ratatouille
Abondance	Fondu Carre Calcium	Yaourt aux Fruits	Meule de Tarantaise
Tarte aux Cerises	Pomme		Salade de Fruits

Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Dietéticienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN

<u>Légende :</u>

Plat Protidique

Produits laitiers

Féculents

Cuidités

Crudités

Menus du Mois de avril 2017

Vacances

lundi 17 avril mardi 18 avril jeudi 20 avril vendredi 21 avril











Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corinne Terrasson, Dietéticienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN