

## Menus de avril Restaurant Scolaire de Villaz



**lundi 03 avril**

**mardi 04 avril**

**jeudi 06 avril**

**vendredi 07 avril**

Concombres à La Grecque 

Salade de Quinoa 

Terrine Océane

Radis 

Rôti de Porc Cornouaille

Matelote de Veau

Poulet à l'Uccelletto

Paella de la Mer

Flageolets

Cotes de Blettes

Courgettes Persillées B 

Riz Safrane B 

Faisselle au Miel

Cantal

Saint Marcelin

Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges

Compote de Pommes Cassis

Fraises 

Brownies au Chocolat



**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 

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



**lundi 17 avril**

**mardi 18 avril**

**jeudi 20 avril**

**vendredi 21 avril**



Joyeuses Pâques

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 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