

Menus du Mois de mars 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Céleri Rémoulade	Taboulé	Rosette	Tomates Mozzarella
Jambon Braise au Cidre	Noix de Veau Braisée	Aiguillette de Poulet à l'Estragon	Quenelle de Brochet
Polenta BIO	Choux Rouge à la Bourguignonne	Courgettes Gratinées	Riz Safrane BIO
Fromage Blanc	Abondance	Buche du Pilat	Petit Suisse aux Fruits
Compote de Pommes Framboises	Banane BIO	Eclair à La Vanille	Poires au Sirop



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 mars 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Salade Paysanne	Betteraves et Pruneaux	Pamplemousse	Salade de Perles
Cordon Bleu	Tajine d'Agneau	Parmentier de Bœuf à la Saxonne	Filet de Poisson Sauce Duglere
Petits Pois à la Française	Semoule BIO	Purée de Pommes de Terre	Épinards au Beurre BIO
Mini Roitelet	Brie	Yaourt Nature	Comte
Tarte aux Abricots	Ananas	Cocktail de Fruits Rouges	Pomme



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 mars 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Carottes Râpées BIO	Salade de Pomme de Terre	Salade César	Haricots Verts Vinaigrette
Raviolis de Bœuf	Œufs Farcis Chimay	Épaule de Porc Braisée	Brandade de Morue
Mesclun	Champignons	Printanière de Légumes	Mesclun BIO
Camembert à 45Mg	Edam	Reblochon	Yaourt aux Fruits BIO
Mirabelles au Sirop	Salade d'Orange à La Cannelle	Bavarois aux Fruits Rouges	Poire



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