

Menus de mars 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 

Choux Rouge à la Bourguignonne

Courgettes Gratinées

Riz Safran 

Fromage Blanc

Abondance 

Buche du Pilat

Petit Suisse aux Fruits

Compote de Pommes
Framboises

Banane 

Eclair à La Vanille

Poires au Sirop



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 

Purée de Pommes de Terre

Épinards au Beurre 

Mini Roitelet

Brie

Yaourt Nature

Comte

Tarte aux Abricots

Ananas

Cocktail de Fruits Rouges

Pomme



lundi 27 mars

mardi 28 mars

jeudi 30 mars

vendredi 31 mars

Carottes Râpées 

Salade de Pomme de Terre

Salade César

Haricots Verts Vinaigrette

Raviolis de Bœuf

Cœufs Farcis Chimay

Épaule de Porc Braisée

Brandade de Morue

Mesclun

Champignons

Printanière de Légumes

Mesclun 

Camembert à 45Mg

Edam

Reblochon 

Yaourt aux Fruits 

Mirabelles au Sirop

Salade d'Orange à La Cannelle

Bavarois aux Fruits Rouges

Poire

Produits de Saison 
Produits Régionaux 



Produits issus de l'agriculture Biologique



Bon Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE RÉADAPTATION

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