

## Menus du Mois de février 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 20 février

mardi 21 février

jeudi 23 février

vendredi 24 février



Crudités



Produits laitiers



Plat Protidique



Cuidités



Féculents

### Légende :

*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 février 2017

Restaurant Scolaire de Villaz

lundi 27 février

mardi 28 février

jeudi 02 mars

vendredi 03 mars



Crudités



Plat Protidique



Féculents



Produits laitiers



Cuidités

### Légende :

*Bon de 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 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Salade Verte BIO	Salade Ardéchoise	Endives Pommes Emmenthal	Terrine aux Trois Légumes
Lasagnes Ensoleillées de Bœuf	Poulet Rôti	Choucroute Alsacienne	Calamars à l'Américaine
	Pommes Sautées	Choux	Macaronis BIO
Brie	Yaourt aux Fruits	Chanteneige	Fromage Blanc BIO
Crumble de Fruits	Compote de Pêches	Tarte aux Pommes	Kiwi



**Légende :**

<span style="color: green;">●</span> Crudités	<span style="color: red;">●</span> Plat Protidique	<span style="color: brown;">●</span> Féculents
<span style="color: lightblue;">●</span> Produits laitiers	<span style="color: lightgreen;">●</span> Cuidités	



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