

Menus du Restaurant Scolaire de Villaz  
1<sup>er</sup> trimestre  
Année Scolaire 2017/2018



*Bon de* Chateau *Attrait*  
CLINIQUE DE SOINS PSYCHIATRIQUES 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

**BIEN MANGER, BOUGER,  
PROTÈGE VOTRE SANTÉ.**



A chaque  
**repas**  
selon l'appétit



Fruits & légumes



**Eau à  
volonté**

**5** par jour  
au moins

**3** par jour

**1** ou **2** fois  
par jour

Produits laitiers



Viandes, œufs et poissons



Féculents



Sucré



Gras

Salé



**limiter  
la consommation**



Pour plus d'informations

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)



25.04.2009 A - 14.04.2015 M - 05.02.2017 M

# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 35

Semaine 36

Semaine 37



DEJANER



COLAR



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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ENDIVES POMMES EMMENTHAL DE SAISON </p> <p>POULET RÔTI</p> <p>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>TOMME DE SAVOIE </p> <p>FLAN PÂTISSIER</p>                                                                                                                                                                                                           | <p>CONCOMBRE AU YAOURT ET AUX GRAINES D'ANETH</p> <p>PALERON DE BŒUF BRAISÉ </p> <p>CROZETS À LA SAVOYARDE</p> <p>BREBIS</p> <p>COMPOTE DE POIRES DE SAISON </p>                                                                                                                          |
| <p>HARICOTS BEURRE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX</p> <p>NOISETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE </p> <p>SEMOULE AUX RAISINS BIO</p> <p>BRIE</p> <p>SALADE D'ORANGE À LA VANILLE</p> <p>TOMATES AU CHÈVRE FRAIS, CERFEUIL ET CIBOULETTE</p> <p>PARMENTIER DE BŒUF À LA SAXONNE</p> <p>LAITUE ROMAINE</p> <p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p> | <p>SALADE DE POMME DE TERRE FAÇON GRIBICHE</p> <p>FLAMICHE AUX POIREAUX PICARDE </p> <p>SALADE DE CHICONS DE SAISON</p> <p>EMMENTHAL</p> <p>SALADE DE FRUITS</p> <p>MELON DE SAISON </p> <p>PORC AUX POUSSÉS DE BAMBOU</p> <p>WOK DE LÉGUMES</p> <p>CANTAL</p> <p>ECLAIR À LA VANILLE</p> |
| <p>SALADE PÂTES "ESTIVALE"</p> <p>BROCHETTE DE POISSONS, SAVEURS DES ÎLES BOHÉMIENNE DE LÉGUMES</p> <p>REBLOCHON DE SAVOIE </p> <p>RAISIN DE SAISON </p>                                                                                                                                                                                          | <p>LA TERRINE DU MARAÎCHER DE SAISON </p> <p>FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC</p> <p>PILAF DE BLÉ AU CURRY BIO </p> <p>FAISSELLE</p> <p>BANANE BIO </p>                                            |

# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

## Semaine 38

## Semaine 39

## Semaine 40



SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE  
LONGUE DE PORC SAUCE ROBERT  
GNOCCHIS À LA ROMAINE  
YAOURT NATURE BIO  
COCKTAIL DE FRUITS



TABOULÉ À L'ORIENTALE  
GALOPIN DE VEAU SAUCE AU CRESSON  
JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
TOMME BLANCHE  
RAISIN DE SAISON



SARDINES AU CITRON  
FILET DE DINDE  
GRATIN DE COURGE DE SAISON  
CAMEMBERT À 45MG  
TARTE TATIN DE SAISON



TARTARE DE TOMATES AUX HERBES ET ECHALOTES CRUES  
FILET DE POISSON SAUCE GRENOBLOISE  
POMMES PERSILLÉES  
FAISSELLE  
COMPOTE DE POMMES ABRICOTS

SALADE DU PIREE  
AIGUILLETTE DE POULET À LA SARRIETTE  
RATATOUILLE  
REBLOCHON DE SAVOIE  
TARTE AUX MYRTILLES

BETTERAVES ET PRUNEUX  
TJAINÉ D'AGNEAU  
SEMOULE BIO  
BUCHE DU PILAT  
PRUNES DE SAISON

CAROTTES RÂPÉES MAIS SOJA  
STEAK HACHE DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE  
PATATOES  
YAOURT AROMATISÉ

QUINOA À LA BOLIVIENNE  
MOUSSE DE POISSON, BEURRE NANTAIS  
POIREAUX EN COMPOTÉE  
MEULE DE TARANTAISE  
BANANE BIO

COCKTAIL FLORIDA  
BŒUF EN BOLOGNAISE  
SPAGHETTIS BIO  
BRIE  
CRUMBLE DE FRUITS

SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS  
ŒUFS À LA FLORENTINE  
ÉPINARD VAPEUR  
MIMOLETTE  
POIRE DE SAISON

SALADE DE RADIS ROSES  
JAMBON BRAISÉ ET FOND DE BRAISAGE  
CHOUX ROUGE À LA BOURGUIGNONNE  
ROQUEFORT  
CRÊPES AU SUCRE

HARICOTS VERTS, VINAIGRETTE AUX SAVEURS  
DE MENTON  
FILET DE POISSON MEUNIÈRE  
PURÉE GRATINÉE  
FROMAGE BLANC BIO  
RAISIN DE SAISON



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

Le Château Attrait  
74370 HAUTE-SAVOIE

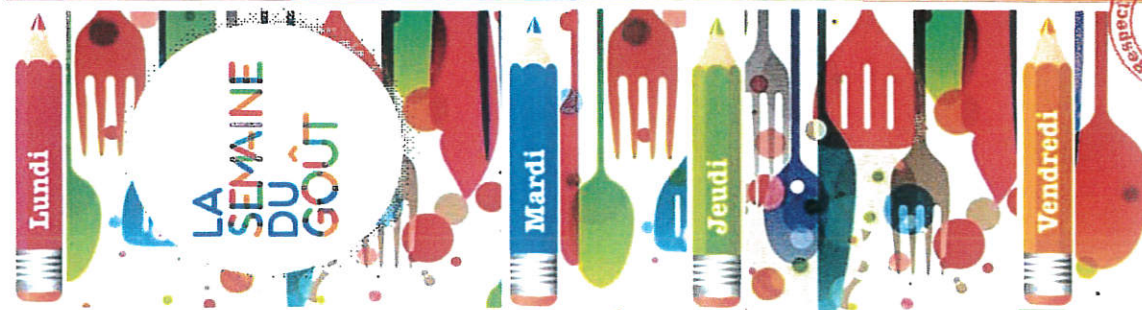


# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 41

Semaine 42

Semaine 43



|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>CÉLERI EN SALADE ET MOUTARDE À L'ANCIENNE</p> <p>CHOUCROUTE BAVAROISE<br/>POMMES VAPEUR</p> <p>FROMAGE BLANC</p> <p>MIRABELLES AU SIROP</p> | <p>ENDIVES POMMES EMMENTHAL </p> <p>FILET DE DINDE SAUCE ESTRAGON<br/>BROCOLIS</p> <p>TOMME DE SAVOIE </p> <p>ECLAIR À LA VANILLE</p>                 |
| <p>PIZZA</p> <p>SAUTÉ DE VEAU FAÇON OSSO BUCCO<br/>CAROTTES AUX PETITS OIGNONS</p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES</p>               | <p>HARICOTS BEURRE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX</p> <p>NAVARIN D'AGNEAU<br/>POMMES PERSILLÉES</p> <p>CAMEMBERT À 45MG</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>                                                                                                                                                                     |
| <p>SALADE À LA MODE BELGE</p> <p>SAUTÉ DE POULET À LA FLAMANDE<br/>CHOUX FLEUR À LA GANTOISE</p> <p>MIMOLETTE</p> <p>GAUFRE DE LIÈGE</p>       | <p>RAISINS</p> <p>RAVIOLES DE BŒUF À LA SICILIENNE<br/>MESCLUN</p> <p>FROMAGE BLANC BIO </p> <p>QUETSCHES AU SIROP</p>                                                                                                                |
| <p>GASPACHO ANDALOU</p> <p>PAELLA VALENCIANA<br/>RIZ SAFRANE</p> <p>CRÈME CATALANE</p>                                                         | <p>CRÊPE AU JAMBON FROMAGE</p> <p>MOUSSE DE POISSON, SAUCE MARINIÈRE<br/>POIREAUX EN COMPOTÉE</p> <p>REBLOCHON DE SAVOIE </p> <p>BANANE BIO </p> |

Ces menus, proposés par Thierry Lavalée, 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



**BONNES VACANCES**

Bon Chateau Attrait



# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 44

Semaine 45

Semaine 46



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi

## BONNES VACANCES



Ces menus, proposés par M. Lavalée, 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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE FRUITS ROUGES</p> <p>SAUTÉ DE CANARD À L'ORANGE<br/>CAROTTES AUX PETITS OIGNONS</p> <p>TOMME BLANCHE</p> <p>TARTE TATIN DE SAISON</p> <p>BETTERAVES ROUGES</p> <p>ÉPAULE D'AGNEAU AU THYM ET ROMARIN<br/>PÂTES TRICOLORES</p> <p>SAINT MARCELIN</p> <p>POIRE DE SAISON</p> <p>CAROTTES RÂPÉES MAIS SOJA</p> <p>STEAK HACHE DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE<br/>PATATOES</p> <p>FROMAGE BLANC BIO</p> <p>MIRABELLES AU SIROP</p> <p>TABOULÉ BIO</p> <p>QUENELLE DE BROCHET<br/>POIREAUX EN COMPOTÉE</p> <p>REBLOCHON DE SAVOIE</p> <p>MANDARINES</p> | <p>ENDIVES POMMES EMMENTHAL</p> <p>CHILI CON CARNE<br/>RIZ SAUVAGE</p> <p>CAMEMBERT À 45MG</p> <p>COMPOTE DE POMMES CASSIS</p> <p>SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS</p> <p>ŒUFS À LA FLORENTINE<br/>TOMBÉE D'EPINARD</p> <p>ABONDANCE DE SAVOIE</p> <p>BANANE</p> <p>CONCOMBRE AU YAOURT ET AUX GRAINES D'ANETH</p> <p>SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES<br/>BOÎTÉMIENNE DE LÉGUMES</p> <p>EMMENTHAL</p> <p>FLAN PÂTISSIER</p> <p>CHOUX FLEUR, VINAIGRETTE À LA NORMANDE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE HOLLANDAISE<br/>POMMES VAPEUR</p> <p>PEIT SUISSSE</p> <p>CLÉMENTINES DE SAISON</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



Le Château  
Bon d'Attrait

# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 47

Semaine 48

Semaine 49



|                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                               |                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>TOMATES AU CHÈVRE FRAIS, CERFEUIL ET CIBOULETTE</p> <p>JAMBON BRAISÉ AU CIDRE<br/>POLENTA </p> <p>YAOURT NATURE BIO </p> <p>QUELSCHES AU SIROP</p> | <p>SALADE ARDÉCHOISE</p> <p>SAUTÉ DE CANARD, SAUCE CUMBERLAND<br/>GRATIN DE CARDONS </p> <p>REBLOCHON </p> <p>FLAN PÂTISSIER</p>                              | <p>CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE D'AGRUMES</p> <p>TARTIFLETTE<br/>MESCLUN</p> <p>LE CHOIX DU BERGER</p> <p>COMPOTE DE POMMES</p> |
| <p>SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>BLANQUETTE DE VEAU<br/>JARDINIÈRE DE LÉGUMES</p> <p>TOMME DE SAVOIE </p> <p>POIRE </p>               | <p>HARICOTS BEURRE, VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX</p> <p>COUSCOUS D'AGNEAU<br/>SEMOULE AUX RAISINS BIO </p> <p>BREBIS</p> <p>MANDARINES </p>                  | <p>SALADE PIÉMONTAISE</p> <p>POULET RÔTI<br/>PETITS POIS À LA FRANÇAISE</p> <p>EMMENTHAL</p> <p>BANANE BIO </p>                 |
| <p>TERRINE FORÊSTIÈRE </p> <p>POT AU FEU<br/>LÉGUMES POT AU FEU</p> <p>BRIE</p> <p>TARTE NORMANDE</p>                                                 | <p>COLESLAW</p> <p>BŒUF EN BOLOGNAISE<br/>SPAGHETTIS</p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO </p> <p>ANANAS AU SIROP</p>                                                  | <p>COCKTAIL FLORIDA</p> <p>LONGE DE PORC<br/>CHOUX VERT EN POTÉE </p> <p>CAMEMBERT À 40MG</p> <p>COOKIES</p>                    |
| <p>LA CH'TITE SALADE</p> <p>GRATIN NANTAIS<br/>MACARONIS BIO </p> <p>PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES</p>                                       | <p>EBLY À L'ITALIENNE</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE BONNE FEMME<br/>ÉPINARDS AU BEURRE</p> <p>MEULE DE TARANTAISE </p> <p>SALADE D'ORANGE À LA BERGAMOTE </p> | <p>CHAMPIGNONS À LA GRECQUE</p> <p>PARMENTIER DE SAUMON<br/>MESCLUN</p> <p>FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRON</p>               |

Ces menus, proposés par Thierry Lavalée, 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



# Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 50

Semaine 51

Semaine 52



|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>idées saison</b></p> <p>ENDIVES POMMES EMMENTHAL</p> <p>SAUTÉ DE PORC AU CARAMEL<br/>RIZ CANTONNAIS</p> <p><b>BIO</b></p> <p>YAOURT AROMATISÉ BIO</p>                                                                             | <p>AVOCAT CREVETTES</p> <p>CRÊPE AU JAMBON FROMAGE<br/>MESCLUN</p> <p><b>+</b></p> <p>REBLOCHON DE SAVOIE</p> <p><b>idées saison</b></p> <p>TARTE POMMES RHUBARBE</p>                                                                                                                                                                                       |
| <p><b>idées saison</b></p> <p>COUSINA</p> <p>NOIX DE VEAU RÔTIE, BEURRE D'AIL<br/>HARICOTS BEURRE</p> <p><b>+</b></p> <p>TOMME DE SAVOIE</p> <p>SALADE DE FRUITS</p>                                                                    | <p>VELOUTE DE CHAMPIGNONS DES BOIS</p> <p>GIGOT D'AGNEAU AUX DEUX POIVRES<br/>FLAGEOLETS</p> <p>SAINT FÉLICIEN</p> <p>SALADE D'ORANGE À LA MENTHE</p>                                                                                                                                                                                                       |
| <p>TERRINE OCÉANE</p> <p>CORDON BLEU, SAUCE PARMESAN<br/>TOMBÉE D'EPINARD</p> <p>BUCHÉ DU PILAT</p> <p>CRÊPES AU SUCRE</p> <p>SALADE CÉSAR</p> <p>FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE<br/>POMMES VAPEUR</p> <p>PETIT SUISSE AUX FRUITS</p> | <p>GALANTINE AUX PISTACHES</p> <p>DINDE RÔTIE AUX MARRONS<br/>POMMES D'ARPHINS ET GRATIN DE CARDONS</p> <p>LE CHOIX DU BERGER</p> <p>ECLATS DE FÊTES</p> <p><b>idées saison</b></p> <p>SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS ROUGES</p> <p>FILET DE POISSON AU BEURRE BLANC<br/>PURÉE DE BROCOLIS</p> <p>CAMEMBERT À 40MG</p> <p><b>BIO</b></p> <p>BANANE BIO</p> |



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



Château  
Bon de Attrait

Mairie de  
**Villaz**  
74370 HAUTE-SAVOIE

## A l'année Prochaine ...



*Bon Chateau de*  
**Attrait**  
CLINIQUE DE SOINS DE LONG 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