

Menus du Restaurant Scolaire de Villaz

1^{er} trimestre

Année Scolaire 2017/2018

Bon ^{Château} *de* *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



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

**Eau à
volonté**



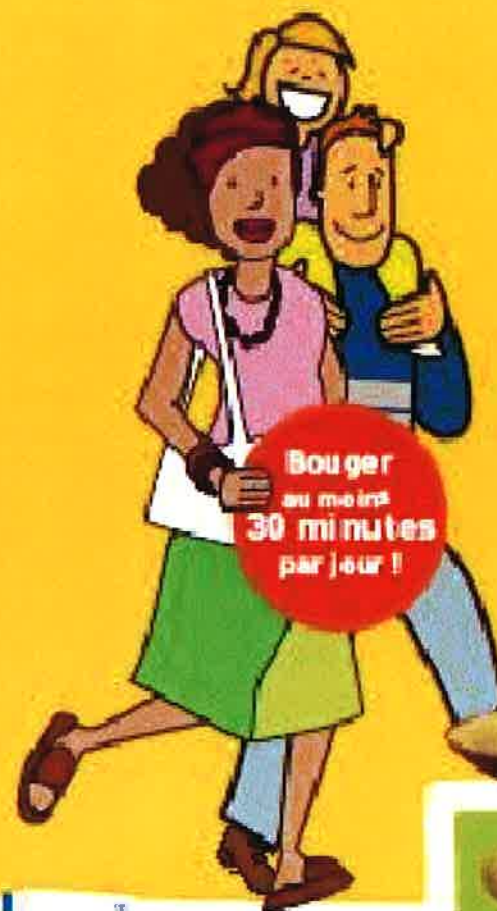
5 par jour
au moins



Fruits & légumes

A chaque
repas
selon l'appétit

Bouger
au moins
30 minutes
par jour !



3 par jour



Produits laitiers

1 ou **2** fois
par jour



Viandes, œufs et poissons

Féculents



Sucré

Gras

Salé



**limiter
la consommation**



Pour plus d'informations

www.mangerbouger.fr



Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 35

Semaine 36

Semaine 37



RENTREE SCOLAIRE



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

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

Bon Château *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Mairie de
Villaz
74370 HAUTE-SAVOIE

Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 38

Semaine 39

Semaine 40



SALADE VERTE, VINAIGRETTE DE PAMPLEMOUSSE LONGE DE PORC SAUCE ROBERT GNOCCHIS À LA ROMAINE YAOURT NATURE BIO COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DU PIRÉE AIGUILLETTE DE POULET À LA SARRIETTE RATATOUILLE REBLOCHON DE SAVOIE TARTE AUX MYRTILLES	COCKTAIL FLORIDA BŒUF EN BOLOGNAISE SPAGHETTIS BIO BRIE CRUMBLE DE FRUITS
TABOULÉ À L'ORIENTALE GALOPIN DE VEAU SAUCE AU CRESSON JARDINIÈRE DE LÉGUMES TOMME BLANCHE RAISIN DE SAISON	BETTERAVES ET PRUNEAUX TAJINE D'AGNEAU SEMOULE BIO BUCHE DU PILAT PRUNES DE SAISON	SALADE DE POMME DE TERRE AUX CORNICHONS ŒUFS À LA FLORENTINE ÉPINARD VAPEUR MIMOLETTE POIRE DE SAISON
SARDINES AU CITRON FILET DE DINDE GRATIN DE COURGE DE SAISON CAMEMBERT À 45MG TARTE TATIN DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES MAIS SOJA STEAK HACHE DE BŒUF, SAUCE À L'ÉCHALOTE PATATOES YAOURT AROMATISE	SALADE DE RADIS ROSES JAMBON BRAISE ET FOND DE BRAISAGE CHOUX ROUGE À LA BOURGUIGNONNE ROQUEFORT CRÊPES AU SUCRE
TARTARE DE TOMATES AUX HERBES ET ÉCHALOTES CRUES FILET DE POISSON SAUCE GRENOBLOISE POMMES PERSILLÉES FAISSELLE COMPOTE DE POMMES ABRICOTS	QUINOA À LA BOLIVIENNE MOUSSE DE POISSON, BEURRE NANTAIS POIREAUX EN COMPOTÉE MEULE DE TARANTAISE BANANE BIO	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

Bon Château *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Mairie de
Villaz
74370 HAUTE-SAVOIE

Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 41

Semaine 42

Semaine 43

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



**BONNES
VACANCES**



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

Bon Château *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

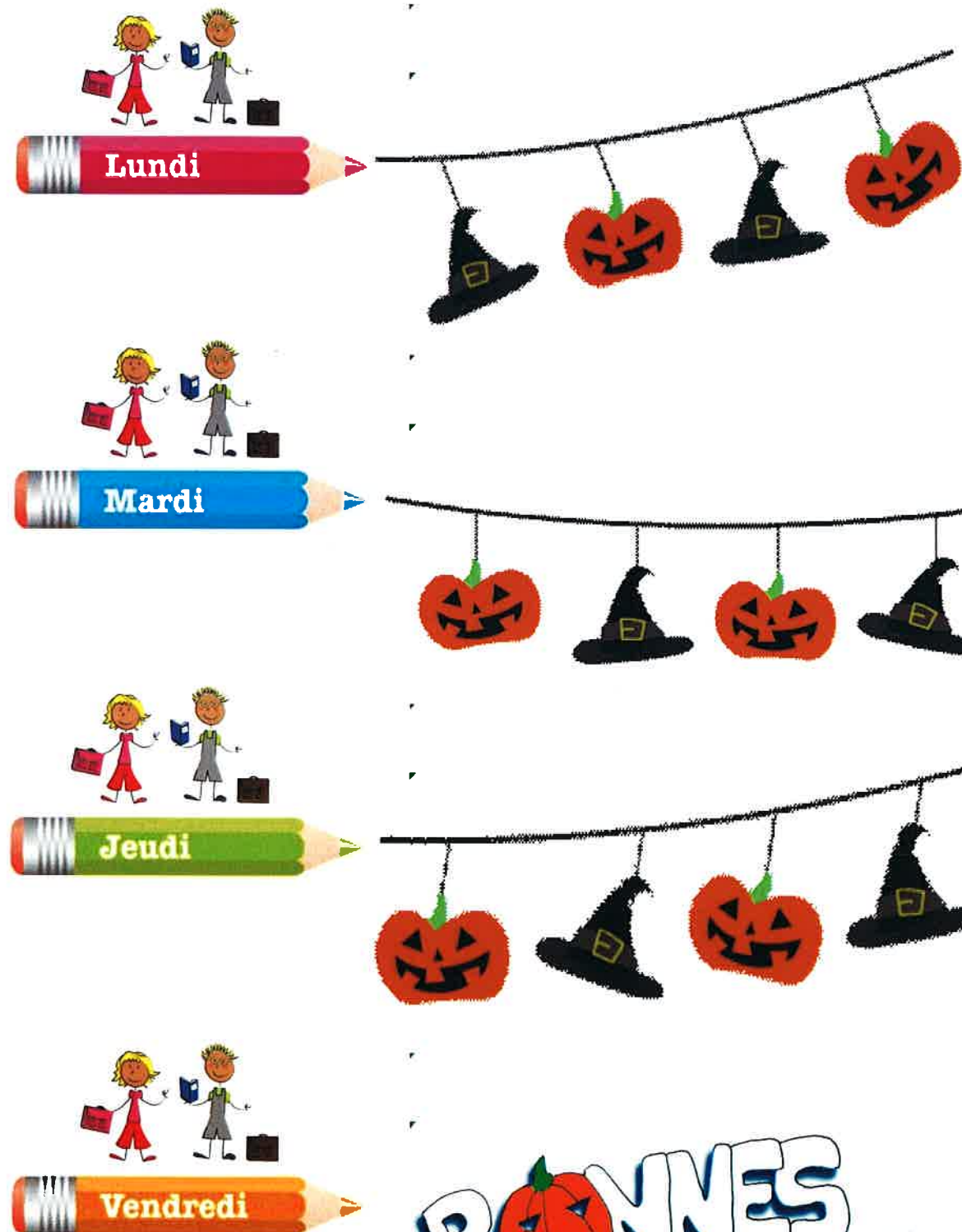
Mairie de
Villaz
74370 HAUTE - SAVOIE

Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 44

Semaine 45

Semaine 46



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

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

Bon Château Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE RÉADAPTATION

Mairie de
Villaz
74370 HAUTE-SAVOIE

Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 47

Semaine 48

Semaine 49



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



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

Bon de Chateau
Attrait
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Mairie de
Villaz
74370 HAUTE - SAVOIE

Menu du Restaurant Scolaire de Villaz

Semaine 50

Semaine 51

Semaine 52



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



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

Bon Chateau *Attrait*
CLINIQUE DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION

Mairie de
Villaz
74370 HAUTE - SAVOIE

A l'année Prochaine ...



Bon ^{Château} *de* *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