# Menus du Restaurant Scolaire de Villaz 1er trimestre Année Scolaire 2018/2019



Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN









lundi 03 sept



mardi 04 sept



mercredi 05 sept

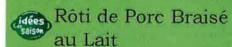


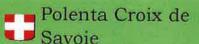
jeudi 06 sept

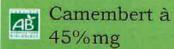


vendredi 07 sept

Salade Paysanne









Salade Pates
"Estivale"

Cordon Bleu, Sauce Parmesan

Courgettes Persillées

Petit Suisse aux Fruits



Carottes Rápées, Ciboulette et Raisins

> Bœuf Mijoté aux Epices Cajun

Haricots Beurres

Brie

AB Tarte aux Pommes

Salade Landaise

Filet de Poisson
Sauce Grenobloise

**Gnocchis Nature** 



dées Prunes







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions du Chef et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Steak Hache de Bœuf, Sauce Paloise, Gratin d'Aubergines

Quetsches au Sirop

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson à l'Armoricaine, Riz Créole

Compote de Pommes

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau au Thym et Romarin, Gratin de Choux Fleur

Mousse Chocolat

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Jambon Braise et Fond de Braisage, Crozets à la Savoyarde

Salade de Fruits

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Galopin de Veau Sauce au Poivre Vert , Purée de Céleri

**Entremets Caramel** 





lundi 10 sept



mardi 11 sept



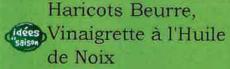
mercredi 12 sept



jeudi 13 sept



vendredi 14 sept



Tarte au Thon

Salade de Chicons

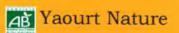
Mimolette

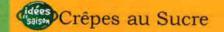
Mirabelles au Sirop

Tartare de Tomates aux Herbes et Echalotes crues

Choucroute Alsacienne

Choux







Feuilleté au Fromage

Phô de Boeuf

Wok de Légumes





Salade de Sandia

Filet de Poisson Sauce Vanille

Pilaf de Blé au Curry

Fromage Frais à la Myrtille







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Braisé de Boeuf à l'Andalouse, Fenouil Sauté aux Olives Vertes

Flan Caramel

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Volaille au Romarin, Purée Gratinée

Salade d'Orange à La Vanille

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette Filet de Poisson Sauce Dieppoise, Gratin de Poireaux

Crumble de Fruits

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau au Thym et Romarin, Flageolets

Faisselle au Miel

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Aiguillette de Poulet Crème de Ciboulette, Gratin de Courge Compote de Pommes

Compote de Pommes Bananes





lundi 17 sept



mardi 18 sept



mercredi 19 sept



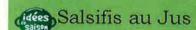
jeudi 20 sept

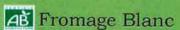


vendredi 21 sept

Salade Ardéchoise

Fricasse de Veau au Romarin





Eclair au Chocolat

Poireaux, Vinaigrette à la Normande

Épaule de Porc Rôti

Patatoes

Camembert à 40%mg





La Terrine du Maraicher

Sauté d'Agneau à la Gremolata

Flageolets

Bleu d'auvergne

idées Poire



Tomates au Chèvre Frais, Cerfeuil et Ciboulette

Mousse de Poisson, Sauce Marinière

AB Bi

Brocolis

Ile Flottante







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Brandade de Morue, Purée Gratinée

**Entremets Caramel** 

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Lapin Sauté Chasseur, Gratin de Choux Fleur

Ananas au Sirop

Veloute d'Asperges ou Salade Verte Vinaigrette

Steak Hache de Bœuf, Sauce Paloise, Polenta Croix de Savoie

Raisin

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Saucisse de Toulouse aux Herbes, Gratin de Courgettes

Cocktail de Fruits Rouges

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Poulet à l'Uccelletto, Pennes et Gruyère Râpée

Compote de Pommes Framboises





lundi 24 sept



mardi 25 sept



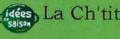
mercredi 26 sept



jeudi 27 sept

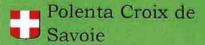


vendredi 28 sept



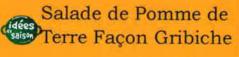
La Ch'tite Salade

Jambon Braise au Cidre



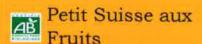
Saint Marcelin





Sauté de Poulet au Curry

Carottes au Beurre Persille





Pamplemousse

Bœuf Braise Ile de

Petits Pois à la

Pave demi Sel

Tarte aux Abricots

Pate de Campagne au Piment d'Espelette

Parmentier de Saumon

Mesclun

Tomme des Pyrénées

Salade de Fruits





Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions du Chef et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Langue de Boeuf Sauce Câpres, Gratin de Courge

Mirabelles au Sirop

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

All Vongole, Spaghettis

Ananas au Sirop

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Le Gratin des Balkans à l'Agneau, Gratin d'Aubergines

Mousse à La Fraise

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule de Porc Rôti, Crozets à la Savoyarde

Pomme

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Noix de Veau à la Gâtinaise, Épinards au Beurre

Œufs au Lait





lundi 01 oct



mardi 02 oct



mercredi 03 oct



jeudi 04 oct



vendredi 05 oct

Carottes Rápées, Vinaigrette d'Agrumes

Noisettines d'Agneau, Sauce Poivrade

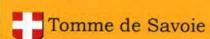


Panacotta

Salade de Perles Fraîcheur

Filet de Poisson Sauce Duglere

Fenouil







Flamiche au Poireaux

Jambon Braise et Fond de Braisage

Choux Rouge à la Flamande

Mimolette

Le choix du Primeur

Salade Verte,
Vinaigrette de Fruits
Rouges

Chili Concarneau

AB Riz Pilaf

Buche du Pilat

Compote de Pommes Cassis







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule de Veau Rôtie, Endives Braisées

Faisselle au Miel

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Saucisse de Toulouse aux Herbes, Gnocchis Nature

Cocktail de Fruits

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette Filet de Poisson Sauce Hollandaise, Gratin de Courgettes

Raisin

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Canard, Sauce Cumberland, Gratin de Macaronis

Mousse à La Fraise

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Œufs à la Florentine, Tombée d'Epinard

**Entremets Citron** 



## LUNDI LA VUE



Lentilles Multicolores et Brunoise Provençale

Filet de Poisson, Sauce Safranée, Poêlée de Légumes

Bleu d'Auvergne

Duo de Prunes au Sirop

# JEUDI LE TOUCHER

Nem, Salade Verte

Boules au Baeuf, Sauce Choron, Pommes Frites

Cône Glacé

### MARDI L ODORAT

Tartare de Concombre à la Menthe

> Fricassée de « Caion Gratin de Crozet au Reblochon

> > Faisselle aux Herbes

> > > Soupe de Fruit aux Epices

# CO

MERCREDI

L OUIE

## VENDREDI LE GOUT



Pamplemousse, Crevettes, Avocat, Sauce Cocktail

> Duo de Poisson Coco Citron Vert Carottes au Cumin

Beaufort des Alpages Tarte au Chocolat







mardi 16 oct

mercredi 17 oct



jeudi 18 oct



vendredi 19 oct

Braise de Jumeau de Bœuf

Pommes Sautées

Flan Caramel

Pizza

Fricasse de Veau au Romarin

Haricots Beurres



Le choix du Berger





Poulet à l'Uccelletto

Maltaise

Tomme Blanche

Chocolat

Salade César

Calamars à l'Américaine

Spaghettis

Brie









Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions du Chef et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Sauce Vanille, Purée de Potiron

Fromage Frais à la Myrtille

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Pesto et Jambon Cru de Pays, Tagliatelles

Cocktail de Fruits Rouges

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette

Tomate Farcie au Bœuf, Gratin d'Aubergines

Liégeois Vanille

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau au Thym et Romarin, Flageolets

Petit Suisse aux Fruits

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Tourte aux Champignons, Laitue Romaine

Entremets Café







lundi 05 nov mardi 06 nov mercredi 07 nov ieudi 08 nov vendredi 09 nov Céleri en Salade et Carottes Rapées. Crêpe au Jambon Moutarde à Mais et Germes de Fromage l'Ancienne Soja Raviolis de Bœuf à la Noix de Veau à la Cordon Bleu, Sauce Filet de Poisson à la Sicilienne Gâtinaise Thailandaise Parmesan Mesclun Purée de Potiron AB Tombée d'Epinard Riz Basmati Panacotta Saint Marcelin omme Blanche Brie Tarte Citron Salade d'Orange à La AB Banane Meringuée Cannelle





Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



### Les Suggestions du Chef et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Sauce Dieppoise, Fenouil

**Yaourt Aromatise** 

Soupe à l'Oignon, Gruyère ou Salade Verte Vinaigrette

Tomate Farcie Charcutière, Boulgour aux Petits Légumes

Poire au Four Gelée de Groseille Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Volaille au Romarin, Gratin de Courgettes

Mousse à La Fraise

Veloute de Champignons des Bois ou Salade Verte Vinaigrette

Le Gratin des Balkans à l'Agneau, Chicorée Frisée

Fromage Blanc, Coulis d'Abricot

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Pissaladière, Mesclun

Semoule au Lait





lundi 12 nov



mardi 13 nov



mercredi 14 nov

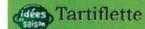


jeudi 15 nov



vendredi 16 nov

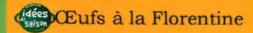
Macédoine de Légumes, Vinaigrette



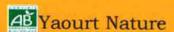
Mesclun

Poires au Sirop

Concombre au Yaourt et aux Graines d'Aneth



Tombée d'Epinard



Tarte aux Myrtilles



Feuilleté au Fromage

Estouffade de Bœuf Bourguignon

Carottes au Beurre

Comte

Salade d'Orange à La Vanille Pamplemousse

Filet de Poisson Sauce Dieppoise

Blé à la Provençale

Fromage Frais, Caramel Beurre Salé





Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Groseille

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Steak Hache de Bœuf, Sauce à l'échalote, Haricots Verts

Semoule au Lait

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Aiguillette de Volaille à l'Italienne, Gratin de Macaronis

Mandarines

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette Filet de Poisson Sauce Duglere, Gratin de Cotes de Blettes Pomme au Four Gelée de

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Parmentier d'Agneau, Purée de Pommes de Terre

**Yaourt aux Fruits** 

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Rôti de Dinde, Sauce Normande, Gratin de Courge

Compote de Pommes Bananes





lundi 19 nov



mardi 20 nov



mercredi 21 nov



jeudi 22 nov



vendredi 23 nov

Salade Grecque

Noix de Veau Rôtie. Beurre d'Ail

Kapunata à la Maltaise

Faisselle

Crêpes au Sucre

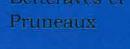
La Terrine du Maraîcher

Jambon Braise au Cidre

Pommes Persillées

Camembert à 40%mg

AB Banane



Noisettines d'Agneau à la Marocaine



Emmenthal





Endives Pommes Emmenthal

> Mousse de Poisson, Sauce Marinière



Riz au Lait







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson au Beurre Blanc, Risotto au Parmesan

Crème dessert Caramel

Cousina ou Salade Verte Vinaigrette

Pilon de Poulet, Gratin de Choux Fleur

Cocktail de Fruits Rouges

Veloute d'Asperges ou Salade Verte Vinaigrette

Daube à la Provençale, Riz Sauvage

Le choix du Primeur

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Boudin Noir aux Champignons, Gratin de Courge

Mirabelles au Sirop

Potage de Légumes, Fromage Râpé ou Salade Verte Vinaigrette Sauté de Volaille au Romarin, Pennes et Gruyère

Compote de Poires

Râpée





lundi 26 nov



mardi 27 nov



mercredi 28 nov



jeudi 29 nov



vendredi 30 nov

Carottes Râpées, Mais et Germes de Soja

Sauté de Porc Sauce Aigre Douce

Nouilles Chinoises

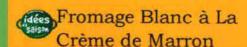
Brie

Le choix du Primeur

Quinoa à la Bolivienne

Poulet à l'Uccelletto

Purée de Carottes





Salade de Radis Roses

Bœuf Braisé Ile de

Petits Pois à la Française

Saint Marcelin

Flan Patissier

Rillette de Porc, Cornichons et Petits Oignons

Parmentier de Saumon

Purée de Pommes de Terre



Reblochon



Kiwi





Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions du Chef et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Moussaka de Bœuf, Gratin d'Aubergines

Cocktail de Fruits

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Sauce Grenobloise, Riz Pilaf

Compote de Pommes

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau, Gratin de Fenouil

Mousse à La Fraise

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Porc aux Pousses de Bambou, Coquillettes et Gruyère Râpée

Clémentines

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Noix de Veau à la Gâtinaise, Carottes aux Petits Oignons

**Entremets Vanille** 





lundi 03 déc



mardi 04 déc



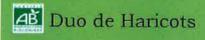
mercredi 05 déc



jeudi 06 déc

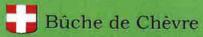


vendredi 07 déc



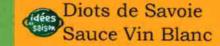
Tarte au Saumon et Ciboulette

Laitue Romaine

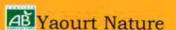


Ananas au Sirop

Salade Verte, Vinaigrette de Pamplemousse



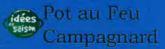
Purée de Brocolis

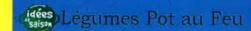


Brownies au Chocolat



Feuilleté de Poisson







Salade d'Orange à La Vanille Concombre au Yaourt et aux Graines d'Aneth

Chili Concarneau



Petit Suisse aux Fruits







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Bœuf Carottes, Carottes au Beurre Persille

Riz au Lait

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Volaille Façon Chasseur, Coquillettes et Gruyère Râpée Soupe de Fruits Frais aux Epices Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette Filet de Poisson Meunière, Citron Frais, Gratin d'Epinard

Compote de Pommes Cassis

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau au Thym et Romarin, Crozets au Sarazin

Fromage Blanc, Coulis d'Abricot

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Pilon de Poulet, Gratin de Choux Fleur

Poires au Sirop





lundi 10 déc



mardi 11 déc



mercredi 12 déc



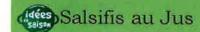
jeudi 13 déc

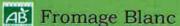


vendredi 14 déc

Tomates au Chèvre Frais, Cerfeuil et Ciboulette

Fricasse de Veau au Romarin





Gâteau Basque

Poireaux, Vinaigrette à la Normande

Rôti de Porc Caramélisé aux Echalotes

Gnocchis à la Romaine



Salade de Fruits

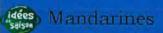


Champignons à La Grecque

Le Gratin des Balkans à l'Agneau

Pommes Vapeur

Comte



Chou Rouge, Pomme

Filet de Poisson au Beurre Blanc

AB Tombée d'Epinard

Riz au Lait de Coco







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



Blanc

#### Les Suggestions des Chefs et Idées de Menus pour le Diner!

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Sauce Bonne Femme, Risotto au Parmesan

Crème dessert Praliné

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette Sauté de Volaille à l'Italienne, Gratin de Courgettes Pomme au Four Citron Vin

Soupe à l'Oignon ou Salade Verte Vinaigrette

Boeuf en Bolognaise , Spaghettis

Le choix du Primeur

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Endive au Jambon, Gratin d'Endives

Compote de Pommes Framboises Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Lapin Sauté Chasseur, Gratin Dauphinois

Cocktail de Fruits Rouges

# Mairie de Mairie

#### Restaurant Scolaire de Villaz







Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par Corine Terrasson, Diététicienne en conformité avec le décret du 30 Septembre 2011 sur l'application du GEMRCN Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne



#### Les Suggestions du Chef et Idées de Menus pour le Diner!

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Galopin de Veau Sauce au Poivre Vert , Gratin de Courgettes

Cocktail de Fruits

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Curry de Fruits de Mer, Tagliatelles

Pêches au Sirop

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Gigot d'Agneau, Gratin de Courge

Yaourt aux Fruits

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Jambon Braise au Cidre, Polenta Gratinée

Salade de Fruits

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule de Veau Rôtie, Tombée d'Epinard

Flan Caramel





# A l'année prochaine...



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

