

Menus du Restaurant Scolaire de Villaz

3eme trimestre

Année Scolaire 2018/2019



Bon ^{Château} *de* *Attrait*

CLINIQUE DE SOINS DE SANTÉ 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.**



Bouger
au moins
30 minutes
par jour !

A chaque
repas
selon l'appétit

**Eau à
volonté**



5 par jour
au moins



Fruits & légumes

3 par jour



Produits laitiers

1 ou **2** fois
par jour



Viandes, œufs et poissons



Féculents

Sucré



limiter
la consommation

2008 © INPES - 6, allée des Minimes - 93100 La Plaine St-Denis














Pour plus d'informations

www.mangerbouger.fr



avril 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

	lundi 29 avr		mardi 30 avr		mercredi 01 mai		jeudi 02 mai		vendredi 03 mai
Duo de Haricots		Carottes Râpées, Ciboulette et Raisins				Crêpe au Champignons		Concombre au Yaourt et aux Graines d'Aneth	
 Diots de Savoie Sauce Vin Blanc		Croustade aux Champignons				Le Pot au Feu des Familles		Filet de Poisson, Sauce Homardine	
 Polenta Croix de Savoie		Chicorée Frisée				Légumes Pot au Feu		 Pommes Vapeur	
Rondele Ail et Fines Herbes		Petit Suisse				Emmenthal		 Fromage Blanc à La Crème de Marron	
Ananas au Sirop		Eclair au Chocolat				 Banane			

Château
Bon de l'Attrait
COLLECTIF DE SOINS DE SUITE ET DE READAPTATION



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 Dîner !

Cousina ou Salade Verte
Vinaigrette

Boules Boeuf à la
Camargaise, Courgettes
Persillées

Entremets Café

Potage de Légumes, Fromage
Râpé ou Salade Verte
Vinaigrette

Rôti de Dinde, Sauce
Printanière, Pennes et
Gruyère Râpée

Pamplémousse

Potage Parmentier ou Salade
Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Meunière,
Citron Frais, Gratin de
Fenouil

Quetsches au Sirop

Potage de Légumes ou
Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau au Thym et
Romarin, Flageolets

Yaourt aux Fruits









Veloute de Potiron et
Pommes de Terre ou Salade
Verte Vinaigrette

Blanc de Poulet Gourmand,
Gratin de Choux Fleur

Crumble de Fruits

mai 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 06 mai	 mardi 07 mai	 mercredi 08 mai	 jeudi 09 mai	 vendredi 10 mai
Céleri Rémoulade	La Terrine du Maraîcher		Poireaux, Vinaigrette à la Normande	Tomates Mozzarella
Rôti de Veau aux Agrumes	Jambon Braise au Cidre		Curry d'Agneau	Filet de Poisson Marguery
 Fenouil	Haricots Blancs Cuisines		Riz Madras et Légumes du Soleil	Purée de Carottes
 Fromage Blanc	Bleu d'auvergne		Tomme Blanche	Panacotta
Tarte aux Pommes	Salade de Fruits		Pamplemousse	

Château
Bon 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 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 Dîner !

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Crème Vichyssoise ou Salade Verte Vinaigrette

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Potage de Légumes, Fromage Râpé ou Salade Verte Vinaigrette

All Vongole, Spaghettis et Gruyère Râpée

Sauté de Canard au Poivre Vert, Gratin de Légumes

Lasagnes Bolognaise, Laitue Romaine

Saucisse à l'Italienne, Gratin de Choux Fleur

Aiguillette de Volaille à l'Italienne, Polenta Gratinée

Cœufs au Lait

Compote de Pêches















Salade d'Orange à La Menthe

Poire Caramélisée au Miel

Duo de Prunes au Sirop

mai 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 13 mai	 mardi 14 mai	 mercredi 15 mai	 jeudi 16 mai	 vendredi 17 mai
 Bouquet de Radis Roses, Beurre Demi Sel	 Salade de Quinoa		Rillettes de Porc	 Salade Paysanne
 Fricassée de Caion	Steak Haché de Bœuf, Sauce à l'échalote		Sauté de Volaille Façon Chasseur	Duo de Poisson Coco Citron Vert
Coquillettes	Petits Pois à la Française		 Carottes aux Petits Oignons	 Riz Basmati
Brie	 Fromage Frais à la Myrtille		Pave demi Sel	 Reblochon
Kiwi			Cookies	Ananas

Château
Bon 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 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 Dîner !

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Crème Dubarry ou Salade Verte Vinaigrette

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Potage Parmentier, Fromage Râpé ou Salade Verte Vinaigrette

Quenelle de Veau, Gratin de Cotes de Blettes

Mousse de Poisson, Beurre Nantais, Riz Créole

Gigot d'Agneau, Gratin de Courgettes

Épaule de Porc Rôti, Crozets à la Savoyarde

Émincé de Veau au Basilic, Céleri au Jus Persille

Compote de Pommes Cassis

Pêches au Sirop











Petit Suisse aux Fruits

Le choix du Primeur

Flan Caramel

mai 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 20 mai	 mardi 21 mai	 mercredi 22 mai	 jeudi 23 mai	 vendredi 24 mai
Haricots Beurre, Vinaigrette à l'Huile de Noix	Tomates au Chèvre Frais, Cerfeuil et Ciboulette		Pizza	Cocktail Florida
Choucroute Alsacienne	Feuilleté aux Champignons		Paleron de Boeuf Forestier	Effiloche de Saumon à l'Estragon
 Pommes Vapeur	Mesclun		Printanière de Légumes	 Tagliatelles
Saint Nectaire	Fromage Blanc		Comte	 Faisselle au Miel
Compote de Pommes Framboises	Flan Pâtissier		 Banane	

*Château
Bon de l'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 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 Dîner !

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Raviolis de Bœuf, Laitue Romaine

Riz au Lait de Coco

Potage de Légumes, Fromage Râpé ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Volaille au Romarin, Pennes et Gruyère Râpée

Salade de Fruits

Potage Parmentier, Fromage Râpé ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson au Beurre Blanc, Gratin de Courgettes

Pomme au Four Citron Vin Blanc

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Parmentier d'Agneau, Purée de Pommes de Terre

Yaourt aux Fruits










Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Dinde Sauce Estragon, Gratin de Poireaux

Cocktail de Fruits Rouges

mai 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 27 mai	 mardi 28 mai	 mercredi 29 mai	 jeudi 30 mai	 vendredi 31 mai
Coleslaw	Brocolis et Tomates			
Noix de Veau à la Gâtinaise	Palette à la Diable			
Haricots Beurres	Frites			
Petit Suisse	Bleu d'auvergne			
Brownies au Chocolat	 Fraises			

Bon Château
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 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 Dîner !

Potage de Légumes ou
Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Sauce Bonne
Femme, Risotto au Parmesan

Crème dessert Vanille

Potage Parmentier ou Salade
Verte Vinaigrette

Aiguillette de Poulet au
Citron Vert, Gratin de
Courgettes

Compote de Pêches

Potage de Légumes ou
Salade Verte Vinaigrette

Bœuf Braisé Ile de France,
Polenta Croix de Savoie

Kiwi

Crème Vichysoise ou Salade
Verte Vinaigrette

Saucisse à l'Italienne, Gratin
d'Aubergines

Abricots au Sirop

Potage de Légumes ou
Salade Verte Vinaigrette

Pilon de Poulet, Gratin de
Macaronis

Duo de Prunes au Sirop

juin 2019

Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 03 juin



mardi 04 juin



mercredi 05 juin



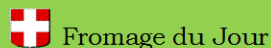
jeudi 06 juin



vendredi 07 juin

Salade de Courgettes à la Feta, Pignons de Pin et Vinaigre de Framboise

Jambon Braisé et Fond de Braisaige

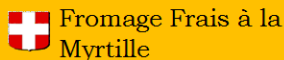


Le choix du Primeur

Taboulé à l'Orientale

Noisettines de Bœuf à la Provençale

Purée de Haricots Verts



Jambon Cru de Pays, Cornichons et Petits Oignons

Escalope de Volaille Milanaise

Carottes au Cumin

Buche du Pilat

Tarte au Chocolat

Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes

Gratin Nantais



Riz Safrane



Abondance

Pamplemousse



Bon Château *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 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 Dîner !

Cousina ou Salade Verte Vinaigrette

Galopin de Veau Sauce au Cresson, Gratin de Poireaux

Poire Caramélisée au Miel

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson Meunière, Citron Frais, Pommes Vapeur

Crumble de Fruits

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule d'Agneau au Thym et Romarin, Gratin de Courge

Yaourt Aromatisé

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Émincé de Porc au Jus, Purée Gratinée

Le choix du Primeur



Potage Parmentier, Fromage Râpé ou Salade Verte Vinaigrette

Noix de Veau Rôtie, Beurre d'Ail, Brocolis

Semoule au Lait

juin 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 10 juin	 mardi 11 juin	 mercredi 12 juin	 jeudi 13 juin	 vendredi 14 juin
	Concombres à La Grecque		Crêpe au Champignons	Guacamole et Tomates
	Flamiche aux Poireaux		Bœuf Mijoté aux Epices Cajun	Filet de Poisson Sauce Dieppoise
	 Mesclun		Haricots Plats	 Blé à la Provençale
	 Yaourt Nature		Cantal	Fromage Blanc, Coulis d'Abricot
	Cookies		 Melon	

Bon de l'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 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 Dîner !

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Paleron de Bœuf Braisé, Carottes au Beurre Persille

Crème dessert Chocolat

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Volaille Façon Chasseur, Coquillettes et Gruyère Râpée

Verrine de Fruits Frais

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Filet de Poisson au Beurre Blanc, Gratin d'Epinard

Crumble de Fruits

Crème Dubarry ou Salade Verte Vinaigrette

Parmentier d'Agneau, Purée de Pommes de Terre











Yaourt aux Fruits

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette
Aiguillette de Poulet à la Sarriette, Gratin de Courgettes

Quetsches au Sirop

juin 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 17 juin	 mardi 18 juin	 mercredi 19 juin	 jeudi 20 juin	 vendredi 21 juin
Salade Ardéchoise	La Terrine du Potager		Choux Fleur, Vinaigrette Fraicheur	Céleri Rémoulade
Émincé de Veau aux Champignons	Sauté de Porc Crème de Moutarde		 Navarin d'Agneau	Filet de Poisson Meunière, Citron Frais
Petits Pois à la Française	 Polenta Croix de Savoie		Pommes Persillées	Purée de Carottes
Petit Suisse	Emmenthal		 Abondance	Ile Flottante
Brownies au Chocolat	 Abricots		Salade d'Orange à La Menthe	

Bon Château *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 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 Dîner !

Potage de Légumes ou
Salade Verte Vinaigrette

Crème Vichyssoise ou Salade
Verte Vinaigrette

Veloute d'Asperges ou Salade
Verte Vinaigrette

Potage Parmentier ou Salade
Verte Vinaigrette

Potage de Légumes ou
Salade Verte Vinaigrette

Quenelle de Brochet, Risotto
au Parmesan

Poulet Rôti, Gratin de
Légumes

Boeuf en Bolognaise,
Farfalles

Saucisse à l'Italienne, Gratin
d'Aubergines

Rôti de Dinde, Sauce
Suprême, Crozets à la
Savojarde

Ceufs au Lait

Compote de Pommes
Framboises

Brugnon

Pomme au Four Citron Vin
Blanc

Ananas au Sirop

juin 2019

Restaurant Scolaire de Villaz



lundi 24 juin



mardi 25 juin













mercredi 26 juin



jeudi 27 juin



vendredi 28 juin

 Méli-Mélo de Crudité	Salade des Corsaires		 Rosette, Cornichons et Beurre Doux	 Pastèque
Rôti de Porc Braisé au Lait	Raviolis de Bœuf à la Sicilienne		Aiguillette de Poulet au Romarin	Filet de Poisson Sauce Hollandaise
 Lentilles Blondes	 Mesclun		Fenouil	 Boulgour aux Petits Légumes
Brie	Fromage Frais, Caramel Beurre Salé		Fondu Carre Calcium	 Reblochon
 Melon			 Tarte Tropézienne	Kiwi

Bon Château *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 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 Dîner !

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Galopin de Veau Sauce Poivre Vert, Gratin de Cotes de Blettes

Duo de Prunes au Sirop

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Calamars à l'Américaine, Riz Safrane

Compote de Pommes Cassis

Crème Vichyssoise ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté d'Agneau à la Gremolata, Gratin de Céleri Rave

Petit Suisse aux Fruits

Soupe à l'Oignon ou Salade Verte Vinaigrette

Épaule de Porc Braisée, Gratin de Macaronis

Fruit
















Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Noix de Veau Rôtie, Beurre Marchand de Vin, Carottes aux Petits Oignons

Entremets Caramel

juillet 2019

Restaurant Scolaire de Villaz

 lundi 01 juil	 mardi 02 juil	 mercredi 03 juil	 jeudi 04 juil	 vendredi 05 juil
 Salade Niçoise	 Melon		Feuilleté au Fromage	Tomates à Croquer
 Saucisse de Toulouse aux Herbes	 Pissaladière		Steak Hache de Bœuf, Sauce à l'échalote	The Breizh Tuna Sandwich (By the Chef)
Frites	Chicorée Frisée		Fenouil Sauté aux Olives Vertes	Pommes Chips
 Tomme de Savoie	 Yaourt Nature		 Meule de Tarantaise	Gourde de Fromage Frais aux Fruits
Compote de Pommes Abricots	Far Breton Breton aux Pommes		 Pastèque	Cookies 

Château
Bon 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 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 Dîner !

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Boules Boeuf à la Camargaise, Cotes de Blettes à la Provençale

Crème dessert Caramel

Potage de Légumes ou Salade Verte Vinaigrette

Sauté de Volaille Façon Chasseur, Polenta Gratinée

Abricots

Potage Parmentier ou Salade Verte Vinaigrette

Mousse de Poisson, Sauce Marinrière, Gratin de Poireaux

Cocktail de Fruits Rouges

Soupe à l'Oignon ou Salade Verte Vinaigrette

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

Petit Suisse aux Fruits

Veloute de Potiron et Pommes de Terre ou Salade Verte Vinaigrette

Pilon de Poulet, Gratin de Céliéri Rave

Compote de Fruits



Bon^{Château} de^{de} Attrait

CLINIQUE DE SOINS DESTINÉE 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