

Restaurant Scolaire de Villaz

février 2020



lundi 03 févr	mardi 04 févr	jeudi 06 févr	vendredi 07 févr
La Ch'tite Salade Paupiette de Veau à la Bourgeoise Petits Pois à la Française Bleu de Bresse Semoule au Lait	Poireaux, Vinaigrette à la Normande Falafels (Boulgour, Lentilles, Pois Chiches) Semoule au Thé et Jus d'Orange Camembert à 40%mg  Ananas	Veloute d'Asperges Épaule d'Agneau au Thym et Romarin Flageolets Fromage Blanc à La Crème de Marron  Clémentines	Coleslaw Filet de Poisson Crème d'Aneth Purée de Potiron  Eclair à La Vanille
lundi 10 févr	mardi 11 févr	jeudi 13 févr	vendredi 14 févr
Carottes Râpées, Vinaigrette d'Agrumes Cassoulet de Porc Haricots Blancs Cuisines  Brie Quetsches au Sirop	Velouté de Légumes d'Hiver Carbonade de Bœuf Choux Rouge à la Flamande Fromage Frais à la Myrtille 	Salade Ardéchoise Escalope de Volaille Milanaise Carottes aux Petits Oignons Le choix du Berger  Flan Pâtissier	Céleri Rémoulade Filet de Poisson Façon Boullabaisse Pommes Vapeur  Tomme Blanche 
lundi 17 févr	mardi 18 févr	jeudi 20 févr	vendredi 21 févr



lundi 24 févr	mardi 25 févr	jeudi 27 févr	vendredi 28 févr
---------------	---------------	---------------	------------------



Bonnes Vacances !



Ces menus, proposés par Thierry Lavallée, Chef de Cuisine, sont basés sur le plan alimentaire fourni par le service Diététique en conformité avec le Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Toutes les viandes bovines proposées dans nos menus sont issues de bovins nés, élevés et abattus en Union Européenne
Les propositions peuvent être modifiées en fonction des opportunités de la Saison.

