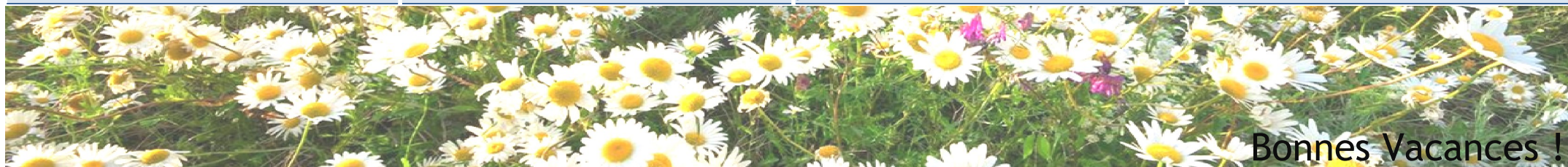


Restaurant Scolaire de Villaz

avril 2020



lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avr	vendredi 03 avr
Poireaux, Vinaigrette à la Normande	Salade Grecque	Tarte aux Légumes	Salade Ardéchoise
Poulet Basquaise	Œufs à la Florentine	Raviolis de Bœuf	Filet de Poisson à l'Armoricaine
Riz Pilaf 	Épinards au Beurre 	Laitue Romaine 	Tagliatelles
Gouda	Pave demi Sel	Emmenthal 	Panacotta
Salade de Fruits	Tarte aux Abricots	Salade d'Orange à La Vanille	
lundi 06 avr	mardi 07 avr	jeudi 09 avr	vendredi 10 avr
Endives Pommes Emmenthal	Macédoine de Légumes	La Terrine du Maraîcher	Salade Verte, Vinaigrette à l'Abricot
Noix de Veau Rôtie, Beurre Bercy	Bolognaise Végétarienne (Soja)	Noisettines d'Agneau Stroganof	Filet de Poisson Sauce Safranée 
Haricots Plats	Spaghettis 	Purée de Pois Casses	Wok de Légumes
Bleu de Bresse 	Comte 	Fromage Blanc 	Tarte Pommes Rhubarbe
Semoule au Lait	Soupe de Fruits Frais aux Epices	Ananas	
lundi 13 avr	mardi 14 avr	jeudi 16 avr	vendredi 17 avr
	Salade de Lentilles, Echalotes et Moutarde à l'Ancienne 	Tartare de Tomates, Sauce Echalotes	Mesclun Niçart
	Braisé de Boeuf à l'Andalouse	Escalope de Volaille Milanaise	Chili Concarneau 
	Navets Glaces	Courgettes Provençales	Riz Créole 
	Fromage Frais à la Myrtille	Saint Marcelin 	Tomme Blanche 
		Flan Pâtissier	Kiwi
lundi 20 avr	mardi 21 avr	jeudi 23 avr	vendredi 24 avr



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.

