

Restaurant Scolaire de Villaz

avril 2022



lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avr
Salade Breiz	Terrine de Légumes	Salade de l'Alleutier	Betteraves Rouges et Pruneaux
Gigot d'Agneau Mirecourtois	Flamiche Picarde	Lapin Sauté Chasseur	Filet de Poisson, Sauce Beurre Blanc
Pommes Boulangères	Mesclun 	Haricots Beurre 	Blé Nature 
Saint Marcellin 	Fromage Blanc au Coulis de Fruits Rouges	Camembert	Tomme de Savoie 
Tarte aux Myrtilles		Far Breton	Ananas Frais
lundi 04 avr	mardi 05 avr	jeudi 07 avr	vendredi 08 avr
Terrine de Légumes	Salade Radis Croquants	Feuilleté au Fromage	Salade Verte, Vinaigrette à l'Abricot 
Sauté de Volaille aux Olives	Œuf à la Florentine	Steack Haché de Bœuf, Sauce Echalottes	Parmentier de Saumon à la Ciboulette 
Macaronis 	Tombée d'Épinards 	Haricots Beurre 	Purée de Pomme de Terre
Abondance 	Croute Noire	Emmenthal 	Mousse Noix de Coco
Salade d'Orange à la Cannelle	Tarte Bourdalou	Banane	
lundi 11 avr	mardi 12 avr	jeudi 14 avr	vendredi 15 avr
Tartare de Tomates, Dés de Brebis	Champignons à la Grecque	Coleslaw	Saladine du Pays Gascon
Epaule de Veau Printanière	Colombo de Légumes et Pois Chiches	Coucouc d'Agneau	Filet de Poisson, Sauce Beurre Blanc 
Printanière de Légumes	Riz Sauvage 	Semoule au Jus d'Orange	Purée de Carottes 
Tomme de Savoie 	Saint Nectaire 	Yaourt Nature 	Cookies
Far Breton	Soupe de Fruits aux Epices	Pomme	
lundi 18 avr	mardi 19 avr	jeudi 21 avr	vendredi 22 avr
lundi 25 avr	mardi 26 avr	jeudi 28 avr	vendredi 29 avr



Les menus, proposés par Thierry Lavatée, 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

