VENIZY - Du 29/05/2023 au 02/06/2023

	Menus
Lundi	
Mardi	Tomates - vinaigrette au basilic Jambon blanc LR /Filet de colin lieu tomaté au four Purée de pommes de terre **Vache qui rit Bio** Mousse au chocolat /Flan chocolat
Mercredi	
Jeudi	Pastèque Haché au boeuf VBF - à la fondue d'oignons /Galette de soja provençale - à la fondue d'oignons **Haricots verts Bio** Yaourt nature (régional) - et sucre Gaufre de Liège
Vendredi	Salade iceberg - vinaigrette CC Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (coquillettes Bio) Mimolette Compote pomme framboise

Produit labellisé Origine France Bio Régional

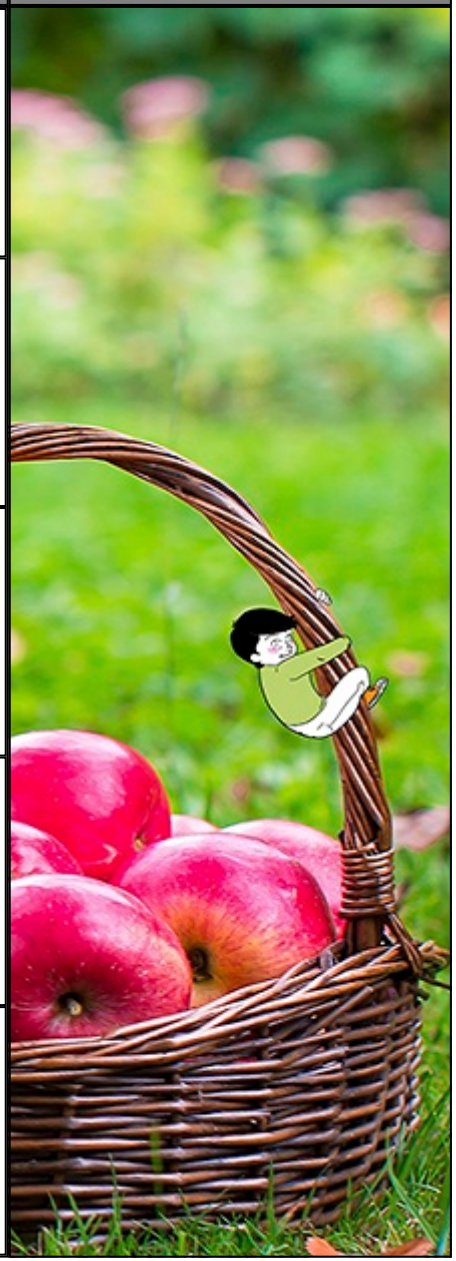
Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

VENIZY - Du 29/05/2023 au 02/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
CC Pastasotto aux courgettes et fromage ail et fines herbes (coquillettes Bio)	Ail, Coquillettes, Courgette, Crème de fromage, Crème fraîche, Emmental, Origan/Marjolaine	Gluten, Lait
Compote pomme framboise	Compote	
Filet de colin lieu tomaté au four	Colin/Lieu, Herbes de provence, Huile, Sel fin, Tomate	Poissons
Flan chocolat	Flan	Lait
Galette de soja provençale	Boulette végétale	Gluten, Soja
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Haché au boeuf VBF	Burger	
Haricots verts Bio	Haricot vert, Huile, Sel fin	
Jambon blanc LR	Jambon blanc	Lait
Mimolette	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat	Mousse sucrée	Lait
Pastèque	Pastèque	
Purée de pommes de terre	Beurre doux, Lait de vache, Margarine, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Tomates	Tomate	
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Yaourt nature (régional)	Yaourt nature	Lait
et sucre	Sucre cristal	
vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Sulfites
à la fondue d'oignons	Ail, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon	Céleri, Gluten, Sulfites

VENIZY - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

	Menus
Lundi	Chou fleur CE2 - vinaigrette façon cocktail Sauté de porc - sauce crème /Cassolette au poisson - sauce crème Petits pois Chaource AOP Beignet pomme
Mardi	Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) Pizza aux fromages Salade verte - vinaigrette Fromage blanc (régional) - et sucre Abricot
Mercredi	
Jeudi	Concombre - vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette Boulettes au boeuf - sauce au paprika /Falafel - sauce au paprika Riz de camargue IGP Crème anglaise Gâteau au chocolat **(farine Bio)**
Vendredi	Melon Rôti de porc LR /Surimi Salade de **penne Bio**, tomate, maïs, olives - vinaigrette au basilic **Edam Bio** Crème dessert vanille



Produit labellisé Origine France Régional Repas à thème Bio

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

VENIZY - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

	Menus pique-nique
Lundi	
Mardi	
Mercredi	Sandwich viennois dinde cantadou curry /Sandwich viennois oeuf, tomate et cheddar Chips Fromage emballé Compote pomme Biscuit emballé
Jeudi	
Vendredi	Sandwich viennois oeuf, tomate et cheddar Chips Fromage emballé Fruit frais Biscuit emballé

Produit labellisé Origine France Régional Repas à thème Bio

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.

VENIZY - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Abricot	Abricot	
Beignet pomme	Beignet	Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit emballé	Biscuit moelleux	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Boulettes au boeuf	Boulette de boeuf	Gluten, Soja
Cassolette au poisson	Brunoise de légumes , Colin d'Alaska, Crevette/Gambas, Eau, Échalote, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait de vache, Moule	Céleri, Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons
Chaource AOP	Chaource	Lait
Chips	Chips	
Chou fleur CE2	Chou fleur	
Compote pomme	Pomme	
Concombre	Concombre	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Edam Bio	Edam	Lait
Falafel	Falafels	Gluten
Fromage blanc (régional)	Fromage blanc	Lait
Fromage emballé	Emmental	Lait
Fruit frais	Pomme	
Gâteau au chocolat (farine Bio)	Chocolat noir, Farine de blé, Huile, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Melon	Melon	
Petits pois	Ail, Carotte, Crème fraîche, Oignon, Petit pois	Lait
Pizza aux fromages	Bleu, Brebis, Fond de pizza, Herbes de provence, Mimolette, Mozzarella, Olives noires, Tomate	Gluten, Lait
Riz de camargue IGP	Riz de Camargue, Sel gros	
Rôti de porc LR	Rôti de porc	
Salade de penne Bio, tomate, maïs, olives	Échalote, Maïs, Olives noires, Penne, Persil, Tomate	Gluten
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich viennois dinde cantadou curry	Allumette de dinde, Concombre, Crème de fromage, Pain burger/bagel	Gluten, Lait
Sandwich viennois oeuf, tomate et cheddar	Cheddar, Mayonnaise, Oeuf dur, Pain sandwich	Gluten, Lait, Oeufs
Sauté de porc	Sauté de porc	
Surimi	Surimi	Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons
Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Semoule de blé, Taboulé	Gluten
et sucre	Sucre cristal	

VENIZY - Du 05/06/2023 au 09/06/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
sauce au paprika	Ail, Arôme, Brunoise de légumes , Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Paprika, Tomate	Céleri, Gluten
sauce crème	Crème fraîche, Eau, Fumet de poisson, Sauce béchamel	Gluten, Lait, Poissons
sauce crème	Brunoise de légumes , Crème fraîche, Eau, Échalote, Sauce béchamel	Céleri, Lait
vinaigrette	Eau, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin	Moutarde, Sulfites
vinaigrette au basilic	Basilic, Eau, Huile, Moutarde, Sel fin, Sucre semoule, Vinaigre d'alcool	Moutarde, Sulfites
vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette	Ciboulette, Fromage blanc, Huile, Moutarde, Sel fin, Vinaigre d'alcool	Lait, Moutarde, Sulfites
vinaigrette façon cocktail	Eau, Huile, Ketchup, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites