

VENIZY
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Menus



Lundi	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio) ^{Bio} Filet de poulet - sauce au paprika /Nuggets de blé Haricots verts Bio ^{Bio} Tomme blanche Flan chocolat</p>
Mardi	<p>Salade iceberg - vinaigrette à la ciboulette Brandade de poissons MSC ^R Coulommiers Donuts</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Betteraves bio ^{Bio} - vinaigrette à l'échalote Tartiflette aux allumettes de porc /Gratin de pommes de terre façon tartiflette Yaourt sucré (régional) ^R Kiwi Bio ^{Bio}</p>
Vendredi	<p>Céleri râpé - sauce rémoulade à la moutarde à l'ancienne Egréné végétal de fèves et pois Bio ^{Bio} - sauce napolitaine Penne Bio ^{Bio} Emmental râpé Bio ^{Bio} Compote fraiche pomme banane Bio ^{Bio}</p>



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

VENIZY
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves bio	Betterave	
Brandade de poissons MSC	Ail, Persil, Sel fin, Sucre semoule, Sauce béchamel , Purée de légumes et pdt, Colin d'Alaska, Huile, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Compote fraiche pomme banane Bio	Banane, Pomme	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Céleri râpé	Céleri	Céleri
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Egréné végétal de fèves et pois Bio	Haché végétal	
Emmental râpé Bio	Emmental	Lait
Filet de poulet	Filet de poulet	
Flan chocolat	Flan	Lait
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait de vache, Muscade	Gluten, Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Huile	
Kiwi Bio	Kiwi	
Nuggets de blé	Nugget végétal	Gluten
Penne Bio	Penne, Huile, Sel fin	Gluten
Salade iceberg	Salade iceberg	
Taboulé à la menthe (semoule Bio)	Préparation taboulé , Semoule de blé	Gluten
Tartiflette aux allumettes de porc	Emmental, Lardons fumés, Bouillon de légumes, Sauce béchamel , Fromage à tartiflette, Eau, Pomme de terre	Gluten, Lait
Tomme blanche	Tomme	Lait
Yaourt sucré (régional)	Yaourt nature	Lait
sauce au paprika	Ail, Tomate, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Paprika, Farine de blé, Arôme, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites
sauce napolitaine	Huile, Basilic, Carotte, Coulis de Tomate, Tomate, Oignon, Origan/Marjolaine, Farine de blé, Eau	Gluten
sauce rémoulade à la moutarde à l'ancienne	Mayonnaise, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
vinaigrette à l'échalote	Échalote, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette à la ciboulette	Ciboulette, Sel fin, Sucre semoule, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

VENIZY
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Menus



Lundi

Carotte et chou râpé (régional) 🇫🇷 - vinaigrette à la mayonnaise
 Sauté de porc FR 🇫🇷 - sauce à la moutarde
 /Morceaux de colin MSC 🇫🇷 - sauce à la moutarde
Semoule BIO
 Bûchette lait mélange
 Crème dessert chocolat
 /Crème dessert vanille

Mardi

Potage au potimarron
 Rôti de boeuf 🇫🇷 - à la fondue d'échalotes
 /Crêpe au fromage
 Pommes de terre sautées 🇫🇷
 Saint Nectaire AOP 🇫🇷
Poire Bio

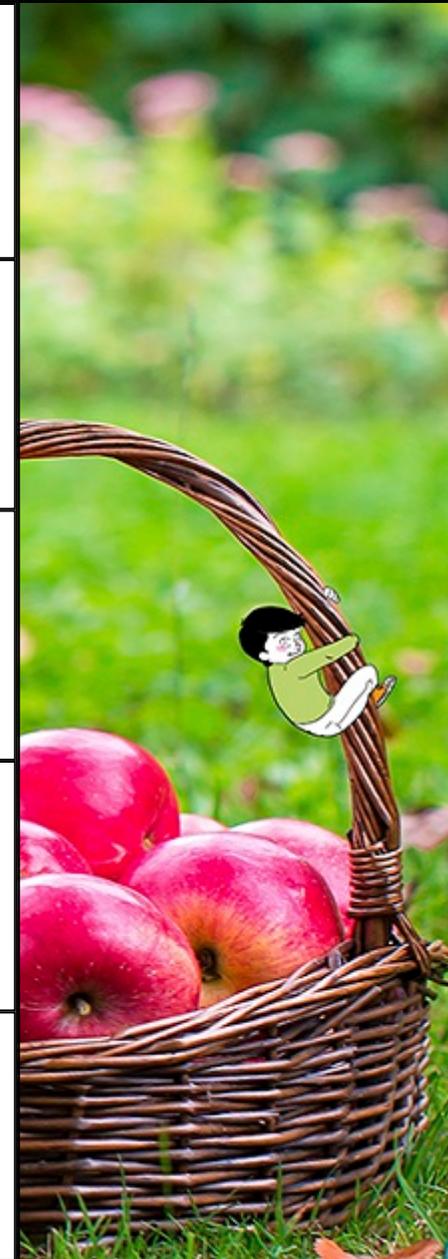
Mercredi

Macédoine de légumes - vinaigrette au fromage blanc
 Pizza tomate mozzarella et **emmental Bio**
 Salade iceberg - vinaigrette au xérès
Saint Moret Bio
 Pomme HVE 🇫🇷

Jeudi

Vendredi

Salade mexicaine - vinaigrette
 Beignet de calamar - sauce tartare
Haricots verts Bio persillés
 Brie en pointe
Banane Bio



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

VENIZY
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamar	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Moutarde, Poissons
Brie en pointe	Brie	Lait
Bûchette lait mélange	Chèvre	Lait
Carotte et chou râpé (régional)	Carotte, Chou blanc	
Crème dessert chocolat	Crème dessert	Lait
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Gluten, Lait, Oeufs
Haricots verts Bio persillés	Ail, Haricot vert, Persil, Sel fin, Huile	
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Morceaux de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pizza tomate mozzarella et emmental Bio	Emmental, Mozzarella, Tomate, Fond de pizza	Gluten, Lait
Poire Bio	Poire	
Pomme HVE	Pomme	
Pommes de terre sautées	Pommes sautées	
Potage au potimarron	Courge potimarron, Lait de vache, Sel fin, Purée de légumes et pdt	Lait, Sulfites
Rôti de boeuf	Rôti de boeuf	
Saint Moret Bio	Fromage portion	Lait
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Salade mexicaine	Tomate, Haricot rouge, Maïs, Poivron mélange	
Sauté de porc FR	Sauté de porc	
Semoule BIO	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
sauce tartare	Échalote, Ciboulette, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
sauce à la moutarde	Échalote, Farine de blé, Moutarde, Bouillon de volaille, Sauce béchamel, Huile, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
sauce à la moutarde	Échalote, Farine de blé, Moutarde, Fumet de poisson, Sauce béchamel, Huile, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
vinaigrette au fromage blanc	Échalote, Fromage blanc, Ciboulette, Jus de fruit/légume	Lait, Sulfites
vinaigrette au xérès	Échalote, Eau, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Vinaigre de Xérès, Huile, Huile	Moutarde, Sulfites
vinaigrette à la mayonnaise	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
à la fondue d'échalotes	Échalote, Farine de blé, Fond brun, Huile, Ail, Eau	Céleri, Gluten, Sulfites