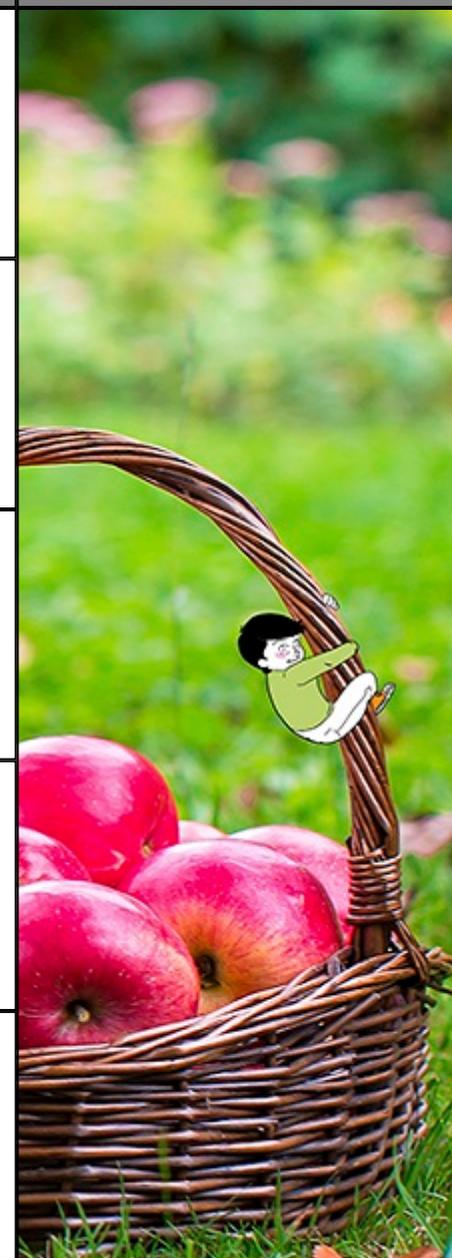


VENIZY
Du 01/09/2025 au 05/09/2025

Menus



		Menus
Lundi	<p>Carotte Bio râpée ^{Bio} - Vinaigrette à l'échalote Sirop de grenadine (sirop d'accueil) Gratin de gnocchis à la provençale à l'emmental BIO Chaource AOP (régional) [🐼] Prune</p>	
Mardi	<p>Betteraves Bio ^{Bio} - Vinaigrette à la framboise Emincé de cuisse de poulet FR ^{🇫🇷} - Sauce espagnole /Morceaux de colin MSC [🐟] - Sauce espagnole Semoule BIO ^{Bio} Yaourt sucré (régional) [🐼] Melon</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Rosette - Et cornichons /Surimi - mayonnaise Coeur de colin d'Alaska MSC [🐟] - Sauce aux olives Coquillettes Bio (régional) ^{Bio} [🐼] Tomme noire IGP ^{🇫🇷} Compote fraîche pomme Bio fraise ^{Bio}</p>	
Vendredi	<p>Concombre Bio - Vinaigrette au fromage blanc Paupiette au veau FR ^{🇫🇷} - Aux herbes de provence /Pain végétarien du chef aux lentilles corail [🍴] Ratatouille Verre de lait Bio ^{Bio} Cake du chef aux pêches (farine Bio) ^{Bio}</p>	



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*

VENIZY
Du 08/09/2025 au 12/09/2025

Menus

api

Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette
Dahl de lentilles **Bio** et **régionales**  
Riz Bio créole 
Camembert Bio 
Pomme VER 

Mardi

Tomates - Vinaigrette balsamique IGP 
Meunière de colin MSC  - Et citron
Chou fleur CE2 persillade 
Vache qui rit Bio 
Donuts

Mercredi

Jeudi

Tarte du chef au fromage
Sauté de porc FR  - Sauce au miel et épices
/Morceaux de colin MSC  - Sauce au miel et épices
Carottes persillées
Fromage blanc sucré 
Banane Bio 

Vendredi

Melon
Boulettes au **bœuf VBF Bio**   - Sauce lombarde
/Falafel - Sauce lombarde
Penne Bio 
Emmental Bio râpé 
Crème dessert vanille Bio 
/Crème dessert vanille Bio 

