

VENIZY
Du 15/09/2025 au 19/09/2025

Menus



		Menus
Lundi		Pastèque Saucisse de porc CE2 /Saucisse végétale Haricots blancs à la tomate Mimolette Bio Flan nappé caramel Bio
Mardi		Oeuf dur - mayonnaise Courgettes au fromage ail et fines herbes Coquillettes Bio (régional) Cantal AOP Prune
Mercredi		
Jeudi		Betteraves Bio - Vinaigrette aux pommes Rôti de bœuf VBF - Sauce aux oignons /Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aux oignons Purée de pommes de terre fraîche (régional) Tomme grise Pomme VER
Vendredi		Tzatziki Filet de merlu MSC - Sauce crème Haricots verts Bio à l'ail Yaourt sucré (régional) Gâteau à la vanille (farine Bio)



VENIZY
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menus



		Menus
Lundi		Taboulé à la menthe (semoule Bio) ^{Bio} Sauté de dinde FR ^{FR} - sauce aux champignons /Quenelle nature - sauce aux champignons Chou fleur CE2 persillade ^{FR} Gouda Bio ^{Bio} Pomme VER ^{FR}
Mardi		Chou blanc râpé - Vinaigrette au curry Filet de saumon MSC ^{MSC} - sauce citron Torsades Bio (régionales) ^{Bio} ^{FR} Yaourt arôme Raisin blanc
Mercredi		
Jeudi		Tomate mozzarella - Vinaigrette au pesto Lasagnes à la bolognaise VBF ^{FR} /Lasagnes de légumes Bûchette lait mélange Pana cotta - Coulis de fruits rouges
Vendredi		Salade iceberg - Vinaigrette Pain végétarien du chef aux lentilles corail ^{FR} Piperade Edam Bio ^{Bio} Mousse chocolat Bio ^{Bio} / Mousse chocolat Bio ^{Bio}



*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.*