

VENIZY
Du 10/11/2025 au 14/11/2025

Menus



Lundi

Potage de légumes
Parmentier au boeuf VBF pommes de terre fraîches régionales 🇫🇷
/Parmentier au fromage pommes de terre fraîche régionale 🇫🇷
Brie en pointe (régional) 🇫🇷
Poire

Mardi

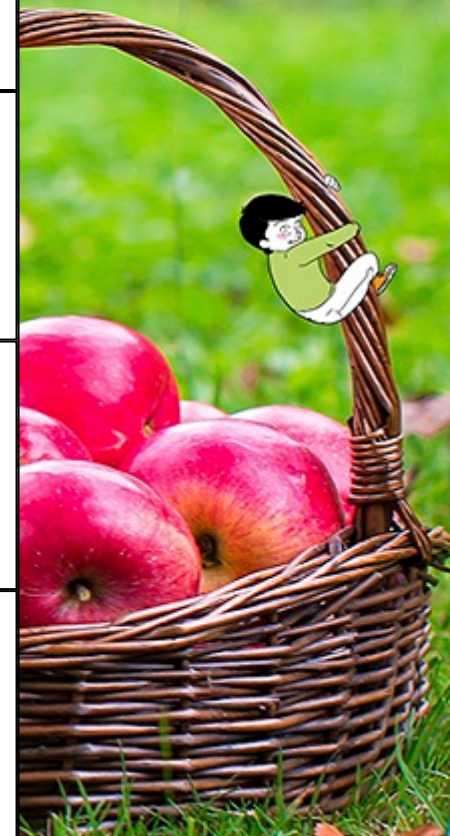
Mercredi

Jeudi

Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce rémoulade
Pennes **HVE** aux pois chiches 🇫🇷
Sauce fromagère au chaource AOP 🇫🇷
Yaourt nature sucré (régional) 🇫🇷 - Et sucre
Gâteau miel et noisettes (**farine Bio**) 🇫🇷

Vendredi

Carottes bio régionale et panais râpés 🇫🇷 - Vinaigrette
Meunière de colin MSC 🇫🇷 - Et citron
Gratin de potiron
Mimolette
Pomme VER 🇫🇷



VENIZY
Du 17/11/2025 au 21/11/2025

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre fraîches et régionales, maïs et cornichon 🥕 - Vinaigrette au persil
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - sauce à la moutarde
/Morceaux de colin MSC 🐟 - sauce à la moutarde
Haricots verts Bio 🌱 à l'ail 🌱
Vache qui rit Bio 🌱
Flan nappé caramel Bio 🌱

Mardi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette aux fines herbes
Boulettes au bœuf VBF 🇫🇷 - Sauce napolitaine
/Falafel - Sauce napolitaine
Fusilli Bio (régional) 🌱 🥕
Emmental Bio râpé 🌱
Clémentine

Mercredi

Jeudi

Carotte Bio râpée **(régional)** 🌱 🥕 - Vinaigrette aux agrumes
Omelette du chef (Oeuf MEA) 🐔
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Gouda portion
Donuts

Vendredi

Pâté de campagne (issu de porc LR) 🐷 - Et cornichons
/Surimi - mayonnaise
Filet de colin d'Alaska MSC 🐟 - sauce à l'estragon
Semoule BIO 🌱
Yaourt nature sucré (régional) 🥛 - Et sucre
Banane Bio 🌱

