

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

Menus



Céleri râpé (régional) 🇪🇺 - Sauce rémoulade

Morceaux de colin MSC 🇪🇺 - Sauce crème d'ail
Haricots beurre persillés

Camembert Bio 🍅

Liégeois chocolat
/Liégeois chocolat

Lundi

Macedoine de légumes CE2 🇪🇺 - Vinaigrette à la mayonnaise

Rôti de dinde FR 🇫🇷 - sauce aux champignons

/Légumes couscous **aux pois chiche Bio 🍅**

Semoule BIO 🍅

Suisse aux fruits

Poire VER 🍐

Mardi

Mercredi

Salade iceberg - Vinaigrette

Pain végétarien du chef aux haricots rouges 🍞 - Et ketchup du chef

Spaghetti

Cantal AOP 🇪🇺

Compote fraîche **pomme Bio 🍎 cannelle 🍂**

Jeudi

Vendredi

Salade de **riz Bio 🍚, tomates et maïs 🍌 - Vinaigrette**

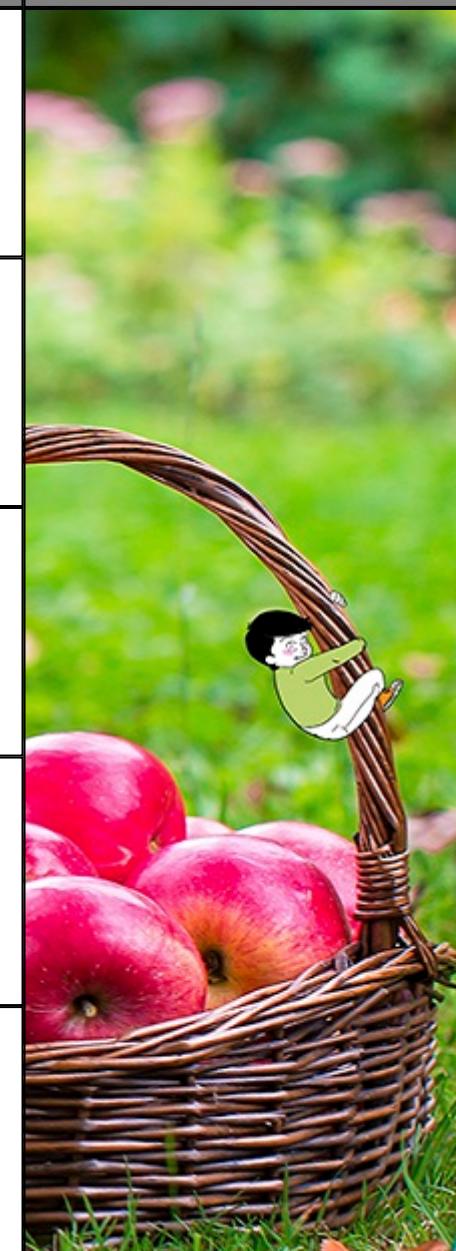
Sauté de porc FR 🇫🇷 - Sauce au paprika

/Galette aux fromages

Gratin de chou fleur CE2 🍐

Saint Paulin

Kiwi Bio 🍉



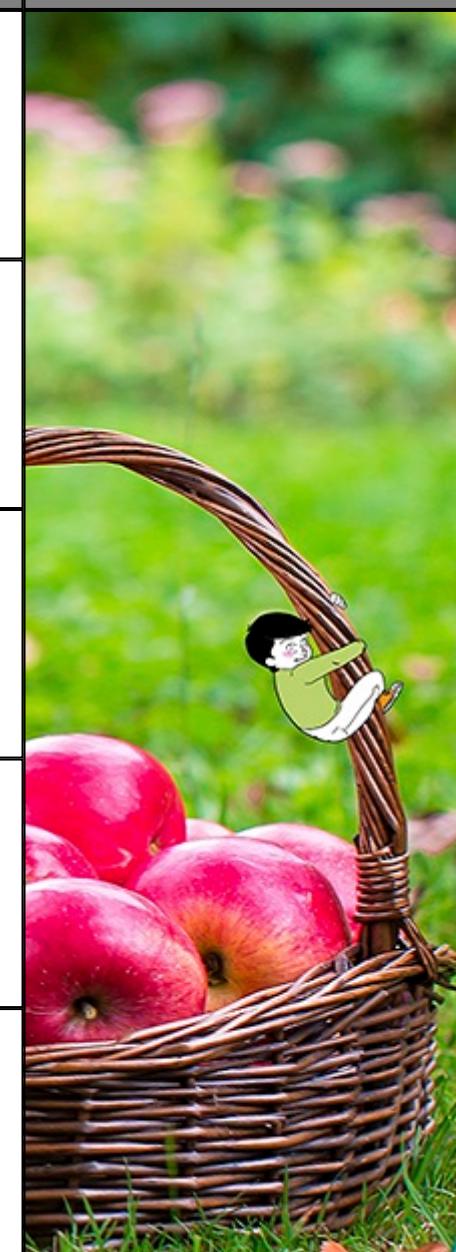
*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*

VENIZY
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menus



	Lundi	Taboulé à la menthe (semoule Bio) Paupiette au veau FR - sauce à la moutarde /Paupiette au poisson - sauce à la moutarde Haricots verts Bio à l'échalote Fromage blanc sucré Pomme VER
	Mardi	Carotte Bio râpée (régional) - Vinaigrette à l'orange Dahl de lentilles corail Bio Riz Bio pilaf Petit moulé nature Flan nappé caramel Bio
	Mercredi	
	Jeudi	Tartinade de saumon au fromage ail et fines herbes - et son toast Aiguillettes de poulet FR - sauce aux marrons et pain d'épices /Cassolette au poisson - sauce aux marrons et pain d'épices Pommes de terre Champs sur Barse (régional) Bûche de Noël
	Vendredi	Pomme de terre fraîche régionale , mimolette et cornichons - Vinaigrette Beignet de calamar - Et citron Épinards béchamel Saint Nectaire AOP Orange



*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.*