

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

Menus



Lundi

Céleri râpé (régional) 🍷 - Sauce rémoulade
Morceaux de colin MSC 🍷 - Sauce crème d'ail
Haricots beurre persillés
Camembert Bio 🍷
Liégeois chocolat
/Liégeois chocolat

Mardi

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 🍷

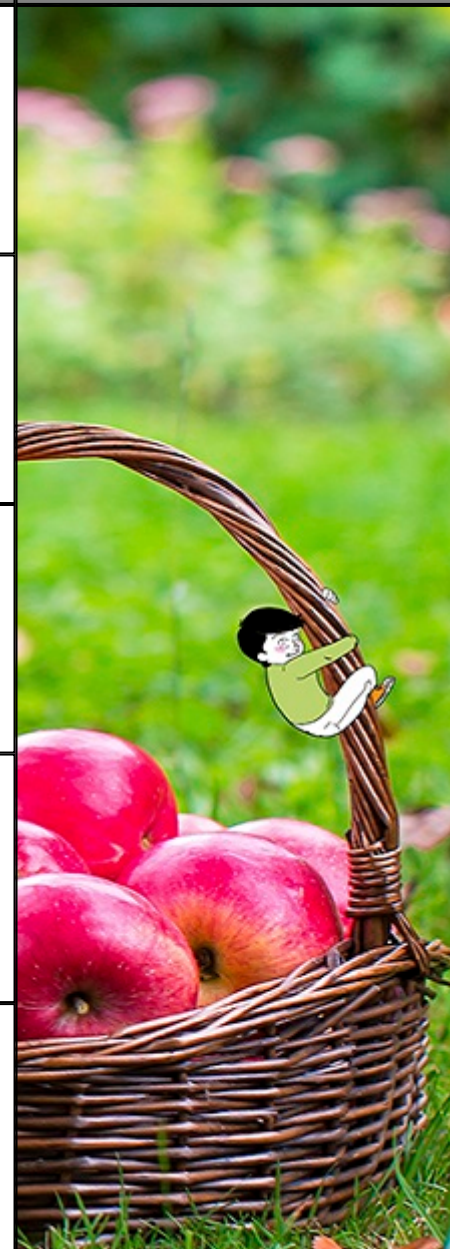
Mercredi

Jeudi

Salade iceberg - Vinaigrette
Pain végétarien du chef aux haricots rouges 🍷 - Et ketchup du chef
Spaghetti
Cantal AOP 🍷
Compote fraiche **pomme Bio** cannelle 🍷

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 🍷



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

Menus

api

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

