

VENIZY
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menus



Lundi

Potage de légumes verts
Croziflette au fromage
Suisse nature - Et sucre
Orange Bio

Mardi

Salade de **pommes de terre fraîches**, oignons, cornichon - Vinaigrette à l'échalote
Rôti de porc (issu de porc LR) - Au jus
/Filet de colin d'Alaska MSC - Et citron
Chou fleur CE2 persillade
Saint Nectaire AOP
Mousse au chocolat au lait Bio
/Flan chocolat

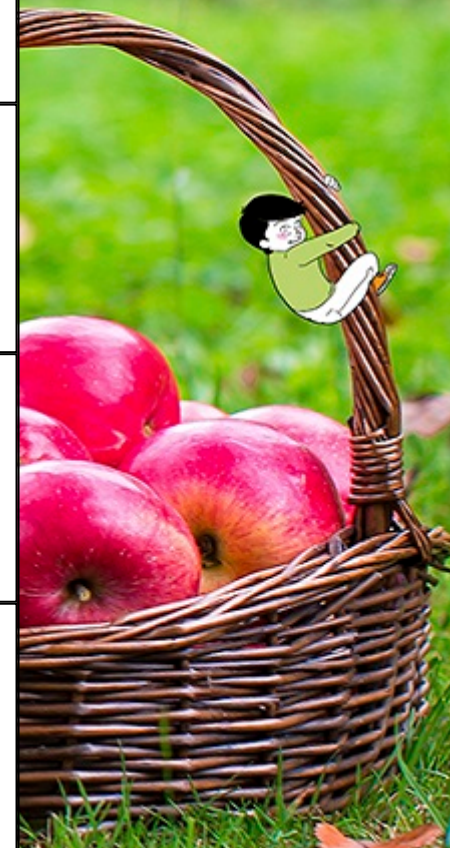
Mercredi

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette
Bolognaise de bœuf VBF
/Bolognaise aux légumes
Fusilli Bio (régional)
Emmental Bio râpé
Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Vendredi

Cake au maroilles AOP (farine Bio régionale)
Poisson pané 100% filet MSC - Et citron
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
Yaourt à la vanille (régional)
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 19/01/2026 au 23/01/2026

Menus



Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)
Emincé de cuisse de poulet FR - sauce aux champignons
/Quenelle nature - sauce aux champignons
Brocolis persillade
Camembert Bio
Pomme VER

Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette aux agrumes
Galette du chef végétarienne au **boulgour Bio** - sauce tomate
Petits pois CE2 au bouillon
Vache qui rit Bio
Flan nappé caramel Bio

Mercredi

Jeudi

Potage au potimarron
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce au curcuma
Riz de camargue IGP créole
Tomme noire IGP
Orange Bio

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP
Jambon blanc (issu de porc LR) - Saucisson à l'ail
/Saucisse végétale
Pommes de terre vapeur
Fromage à raclette
Pavés Bâlois (**farine Bio**)

