

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

Menus

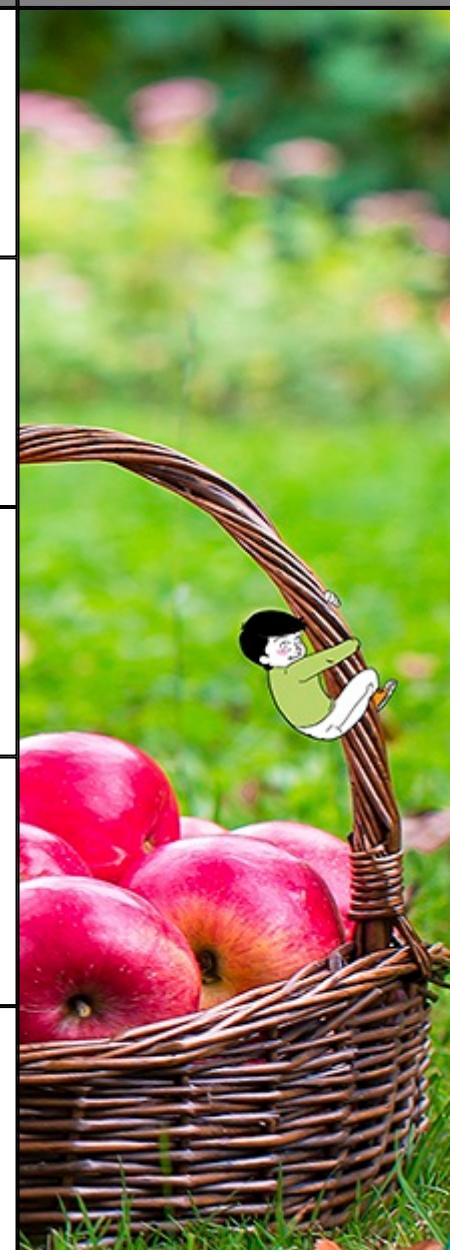
		Menus	
		Lundi	Potage de légumes verts Croziflette au fromage Suisse nature - Et sucre <b>Orange Bio</b> 
		Mardi	Salade de <b>pommes de terre fraîches</b> , oignons, cornichon  - Vinaigrette à l'échalote Rôti de porc (issu de porc LR)  - Au jus /Filet de colin d'Alaska MSC  - Et citron Chou fleur CE2 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 <b>Fusilli Bio (régional)</b>   <b>Emmental Bio râpé</b>  Compote fraîche <b>pomme Bio</b> 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)  <b>Kiwi Bio</b> 

**VENIZY**  
**Du 19/01/2026 au 23/01/2026**

Menus



	Lundi	<p>Taboulé à la menthe (<b>semoule Bio</b>) </p> <p>Emincé de cuisse de poulet FR  - sauce aux champignons  /Quenelle nature - sauce aux champignons  Brocolis persillade</p> <p><b>Camembert Bio</b> </p> <p>Pomme VER </p>
	Mardi	<p><b>Carotte Bio râpée (régional)</b>   - Vinaigrette aux agrumes</p> <p>Galette du chef végétarienne au <b>boulgour Bio</b>  - sauce tomate</p> <p>Petits pois CE2 au bouillon </p> <p><b>Vache qui rit Bio</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel Bio</b> </p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Potage au potimarron</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce au curcuma</p> <p>Riz de camargue IGP créole </p> <p>Tomme noire IGP </p> <p><b>Orange Bio</b> </p>
	Vendredi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique IGP </p> <p>Jambon blanc (issu de porc LR)   - Saucisson à l'ail  /Saucisse végétale</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage à raclette</p> <p>Pavés Bâlois (<b>farine Bio</b>) </p>



*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.*