

VENIZY
Du 26/01/2026 au 30/01/2026

Menus



Lundi

Chou rouge râpé (régional) - Vinaigrette à l'échalote
Emincé de dinde FR - À la diable
/Morceaux de colin MSC - À la diable
Semoule BIO
Gouda
Crème dessert caramel

Mardi

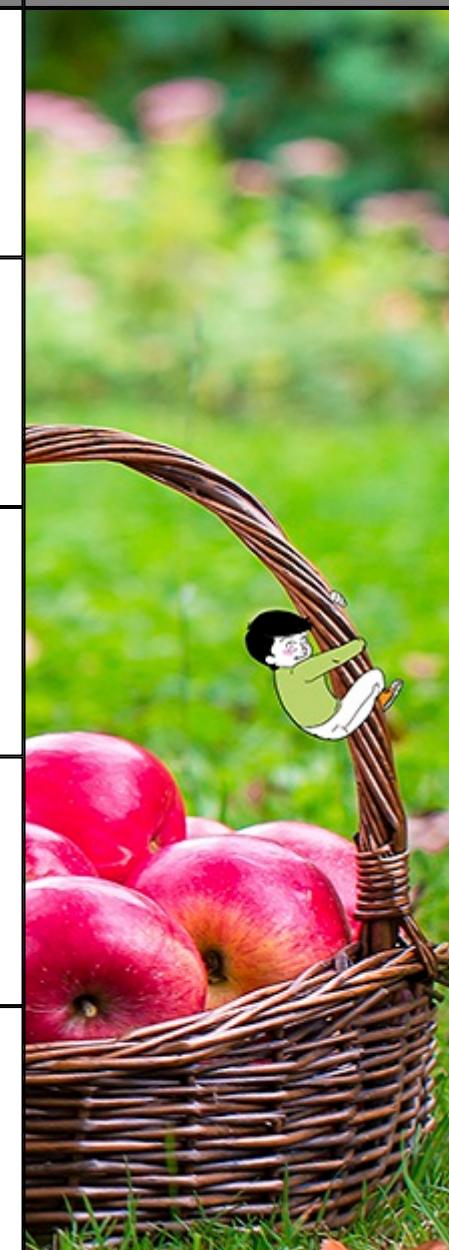
Salade de pommes de terre fraîche (Régionales) - Vinaigrette à l'échalote
Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin
Carottes CE2
Cantal AOP
Poire VER

Mercredi

Tarte du chef au fromage chèvre et épinard
Paupiette au veau FR - Sauce aux épices
/Galette aux fromages
Petits pois et **carottes CE2**
Suisse aux fruits
Kiwi Bio

Vendredi

Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade
Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata
Saint Paulin
Compote fraîche **pomme Bio** ananas



VENIZY
Du 02/02/2026 au 06/02/2026

Menus



Carotte Bio râpée (régional) - Vinaigrette aux agrumes
 Boulettes au bœuf VBF - Sauce façon Bourguignonne
 /Falafel - Sauce façon Bourguignonne
 Blé pilaf
Yaourt nature - Et sucre
Orange Bio

Lundi

Crêpe au fromage
 Saucisse de porc CE2
 /Saucisse végétale
Haricots verts Bio à l'ail
 Carré de Ligueil
 Crêpe - Confiture du chef tutti frutti

Mardi

Potage à la carotte
 Filet de saumon MSC - Sauce béchamel à la ciboulette
 Spaghetti
Mimolette Bio
 Clémentine

Mercredi

Riz Bio et maïs - Vinaigrette
 Sauté de dinde FR - Sauce crème
 /Cassolette au poisson - Sauce crème
 Mélange de pommes de terre et épinards béchamel
 Bûchette lait mélange
 Mousse au chocolat au lait Bio
 /Flan chocolat

Jeudi



*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.*