

VENIZY
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menus



Lundi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette à l'orange
Lentilles Bio aux épices (régional)
Farfalles
Pont l'Évêque AOP
Ananas

Mardi

Choucroute
/Choucroute au poisson
Chou à choucroute - **Pommes de terre fraîches (régionales)** vapeur
/Chou à choucroute au naturel - **Pommes de terre fraîches (régionales)** vapeur
Camembert Bio
Eclair au chocolat

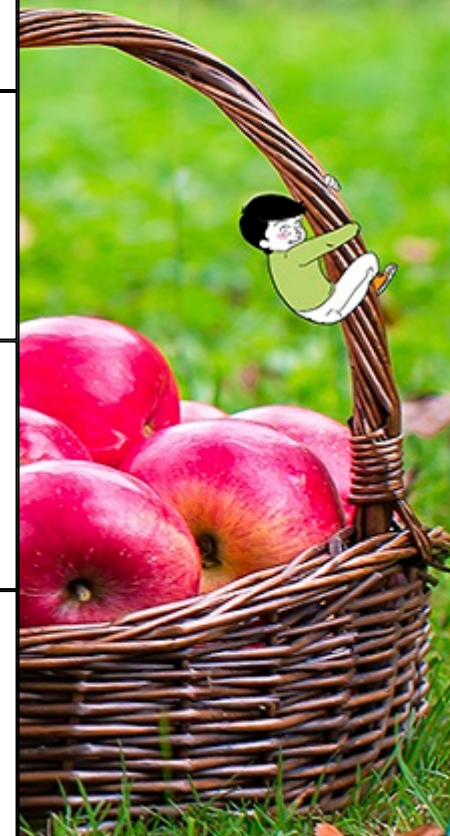
Mercredi

Jeudi

Potage au chou fleur
Parmentier au boeuf VBF pommes de terre fraîches régionales
/Brandade de poisson
Mimolette Bio
Banane Bio

Vendredi

Salade asiatique - Vinaigrette
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aigre douce
Riz Bio façon cantonais
Yaourt nature (régional) - Et sucre
Gâteau façon Kasutera (**farine 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 02/03/2026 au 06/03/2026

Menus

api

Lundi

Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce rémoulade
Boulettes au bœuf VBF 🇫🇷 - Sauce au Raz El Hanout
/Falafel - Sauce au Raz El Hanout
Semoule Bio 🌱
Saint Nectaire AOP 🍷
Pomme VER 🍏

Mardi

Coquillettes Bio, mais et olives 🌱 - Vinaigrette
Rôti de porc (issu de porc LR) 🍷 - Sauce aux olives
/Pain végétarien du chef aux haricots rouges 🍷 - Sauce aux olives
Carottes CE2 à l'ail 🍷
Gouda Bio 🌱
Donuts

Mercredi

Jeudi

Potage de légumes verts
Lasagnes aux **épinards Bio** et ricotta 🌱
Yaourt nature (régional) 🇫🇷 - Et sucre
Compote fraîche **pomme Bio** cannelle 🌱

Vendredi

Tarte du chef au fromage
Beignet de calamar - Et citron
Chou fleur CE2 persillade 🍷
Saint Moret Bio 🌱
Orange Bio 🌱

