

**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

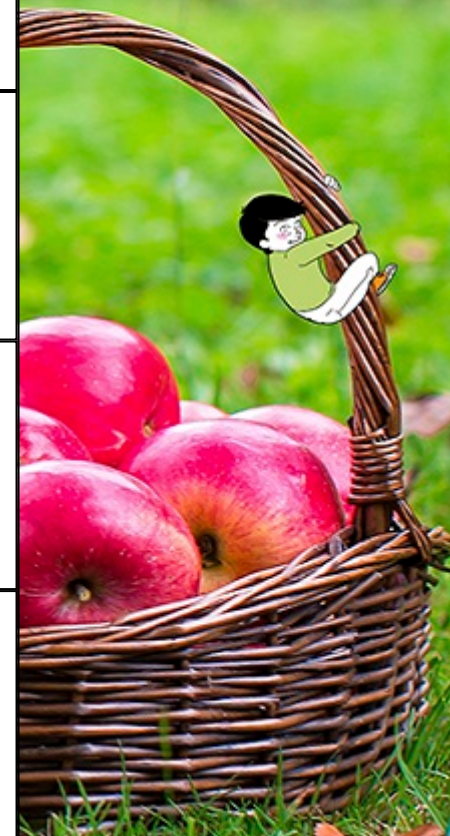
Mercredi

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**)



**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

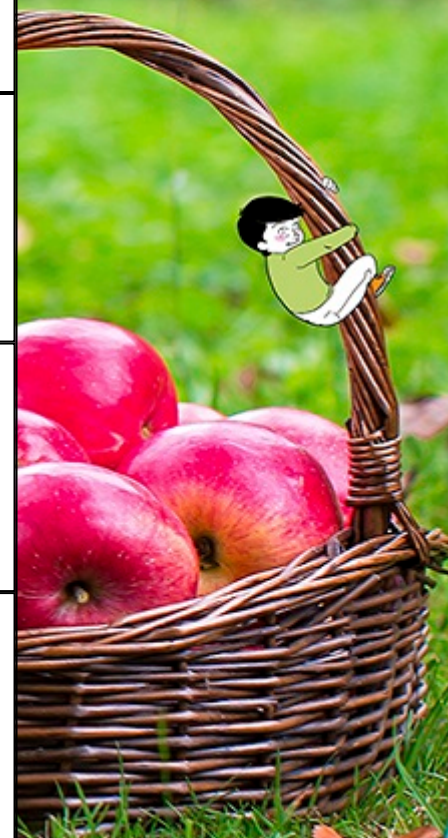
**Coquillettes BIO** et olives 🌱 - Vinaigrette  
Rôti de porc (issu de porc LR) 🍷 - Sauce aux olives  
/Pain végétarien du chef aux haricots rouges 🍷 - Sauce aux olives  
Carottes CE2 à l'ail 🍷  
**Gouda BIO** 🌱  
Donuts

Mercredi

Jeudi

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

Vendredi



*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.*