

**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

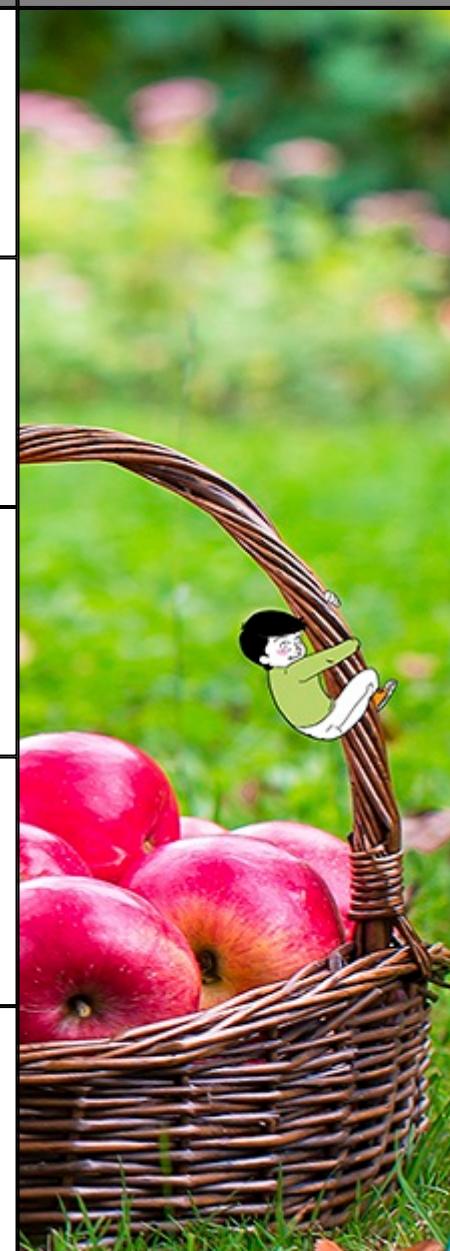
Choucroute  
/Choucroute au poisson   
Chou à choucroute - **Pommes de terre fraîches (régionales)** vapeur   
/Chou à choucroute au naturel - **Pommes de terre fraîches (régionales)** vapeur   
**Camembert Bio**   
Eclair au chocolat

Mercredi

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



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

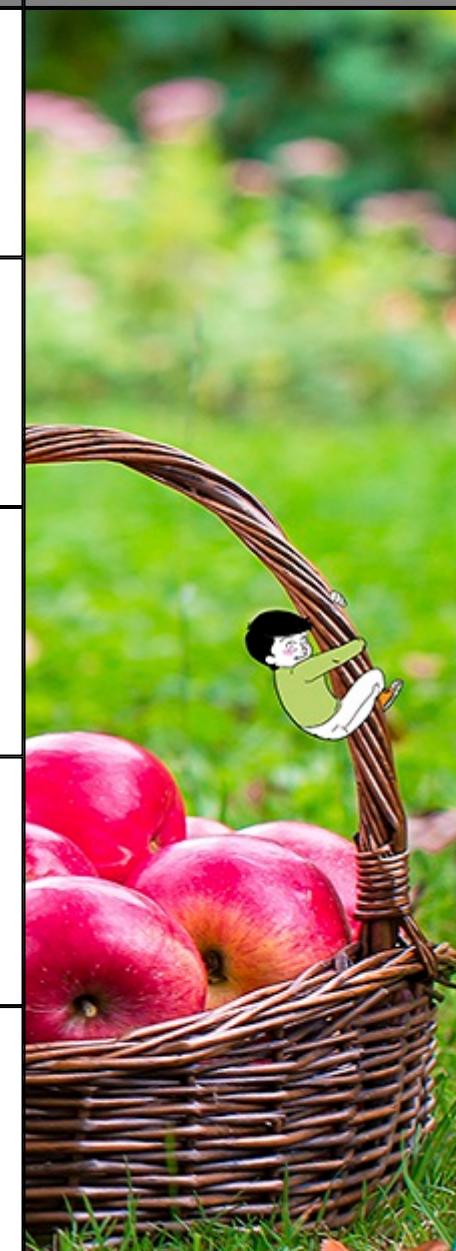
Mardi

**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

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.*