

VENIZY
Du 09/03/2026 au 13/03/2026

Menus



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote
Sauté de porc FR - Sauce au curry
/Morceaux de colin MSC - Sauce au curry
Semoule BIO
Camembert Bio
Kiwi Bio

Mardi

Potage au chou fleur
Tortillas de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**)
Tomme noire IGP
Crème dessert vanille

Mercredi

Jeudi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette à la ciboulette
Bolognaise de bœuf VBF
/CC Bolognaise de lentilles Bio régionales
Fusilli Bio (régional)
Emmental Bio râpé
Poire VER

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette balsamique IGP
Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce crème
/Quenelle nature - Sauce crème
Haricots verts Bio persillés
Verre de **lait Bio**
Gâteau du chef au spéculos(farine Bio régionale)



VENIZY
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menus



Lundi

Céleri râpé (régional) 🍷 - Sauce rémoulade
Chili sin carne
Riz de camargue IGP créole 🍷
Cantal AOP 🍷
Crème dessert chocolat

Mardi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 🌱
Meunière de colin MSC 🍷 - Et citron
Brocolis CE2 🍷
Edam Bio 🌱
Orange Bio 🌱

Mercredi

Jeudi

Salade mêlée - Vinaigrette caesar
Ragoût de saucisse façon Coddle
/Morceaux de colin MSC façon Coddle 🍷
Pommes de terre fraîches (régionales) vapeur 🍷
Crème anglaise
Pudding au chocolat

Vendredi

Salade de **fusilli Bio** et maïs 🌱 - Vinaigrette au persil
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Au jus
/Paupiette au poisson - Au jus
Gratin de chou fleur CE2 🍷
Suisse nature - Et sucre
Kiwi Bio 🌱

