

VENIZY
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menus



Lundi

Salade de pommes de terre fraîches (régional) façon piémontaise 🍷 - Vinaigrette à la mayonnaise
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce normande
/Falafel - Sauce normande
Salsifis à la crème
Yaourt nature (régional) 🍷 - Et sucre
Pomme VER 🍷

Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) 🍷 🍷 - Vinaigrette au xérès IGP 🍷
Jambon blanc (issu de porc LR) 🍷 🇫🇷 - Et ketchup du chef
/Pain végétarien du chef aux lentilles corail et **emmental Bio** 🍷 🍷 - Et ketchup du chef
Coquillettes Bio (**régional**) 🍷 🍷
Emmental Bio râpé 🍷
Flan nappé caramel Bio 🍷

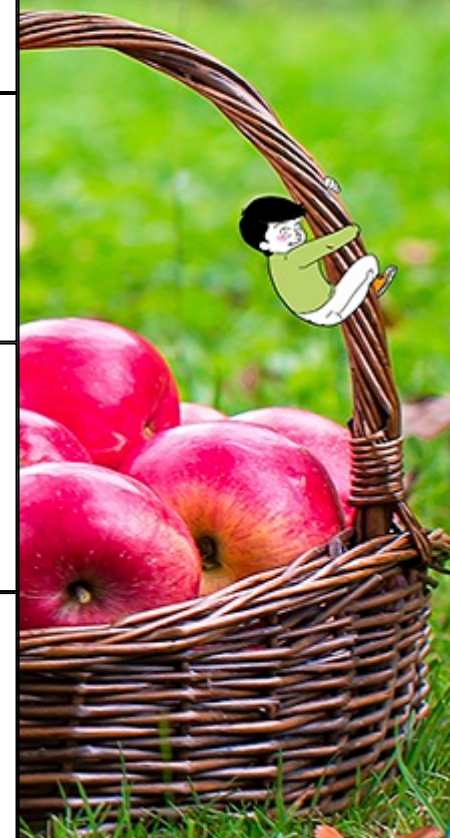
Mercredi

Jeudi

Lentilles Bio (**régional**) 🍷 🍷 - Vinaigrette
Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA) 🍷
Épinards béchamel
Mimolette Bio 🍷
Banane Bio 🍷

Vendredi

Pâté de campagne (issu de porc LR) 🍷 - Et cornichons
/Surimi - mayonnaise
Filet de lieu noir MSC tomate au four 🍷
Blé pilaf
Petit moulé nature
Compote fraîche **pomme Bio** fraise 🍷



VENIZY
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

Menus

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Légumes couscous **aux pois chiche Bio**
Semoule BIO
Gouda Bio
Poire

Mardi

Chou blanc râpé (régional) - Vinaigrette au curry
Boulettes au **bœuf VBF Bio** - sauce tomate
/Falafel - sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Camembert Bio
Beignet chocolat noisette

Mercredi

Jeudi

Tarte du chef au fromage
Rôti de porc (issu de porc LR) - Sauce au miel et épices
/Pain végétarien du chef aux haricots rouges - et ketchup
Chou fleur CE2 persillade
Suisse aux fruits
Kiwi Bio

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette à l'huile d'olive
Filet de saumon MSC - Sauce à l'aneth
Torsades Bio (régionales)
Cantal AOP
Crème dessert chocolat

