

VENIZY
Du 11/05/2026 au 15/05/2026

Menus



Lundi

Taboulé à la menthe (**semoule Bio**)
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce lombarde
Haricots verts Bio à l'échalote
 Yaourt nature sucré (régional) - Et sucre
 Melon

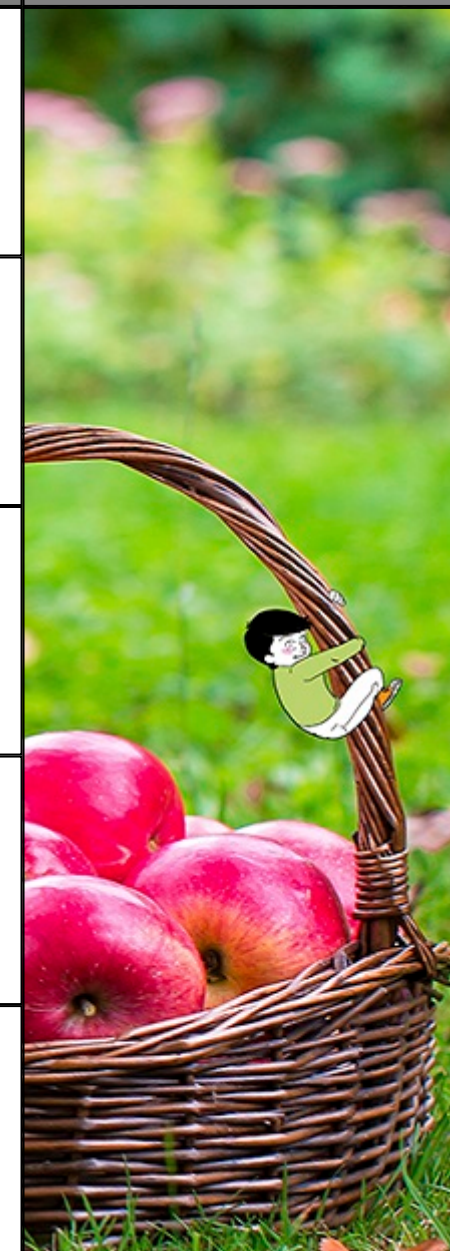
Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) - Vinaigrette au persil
 Boulettes au bœuf VBF - sauce tomate
 /Falafel - sauce tomate
Penne Bio
Emmental Bio râpé
 Crème dessert vanille

Mercredi

Jeudi

Vendredi







VENIZY
Du 18/05/2026 au 22/05/2026






Menus

api

Lundi





Betteraves  - Vinaigrette
Lentilles Bio à l'indienne 
Riz de camargue IGP créole 
Edam Bio 
Flan chocolat

Mardi




Tomates - Vinaigrette au balsamique
Rôti de porc (issu de porc LR)  - Sauce au thym
/Filet de saumon MSC  - Sauce au thym
Purée de **pommes de terre fraîche (régional)** 
Saint Moret Bio 
Pomme VER 

Mercredi

Jeudi

Radis roses - et beurre
Emincé de dinde FR  - Sauce façon couscous
/Légumes couscous **aux pois chiche Bio** 
Semoule BIO 
Chantilly
Fraises 

Vendredi

Pâté de campagne (issu de porc LR)  - Et cornichons
/Surimi - mayonnaise
Meunière de colin MSC  - Et citron
Ratatouille
Yaourt nature (régional)  - Et sucre
Gâteau à la fleur d'oranger (**farine Bio**) 