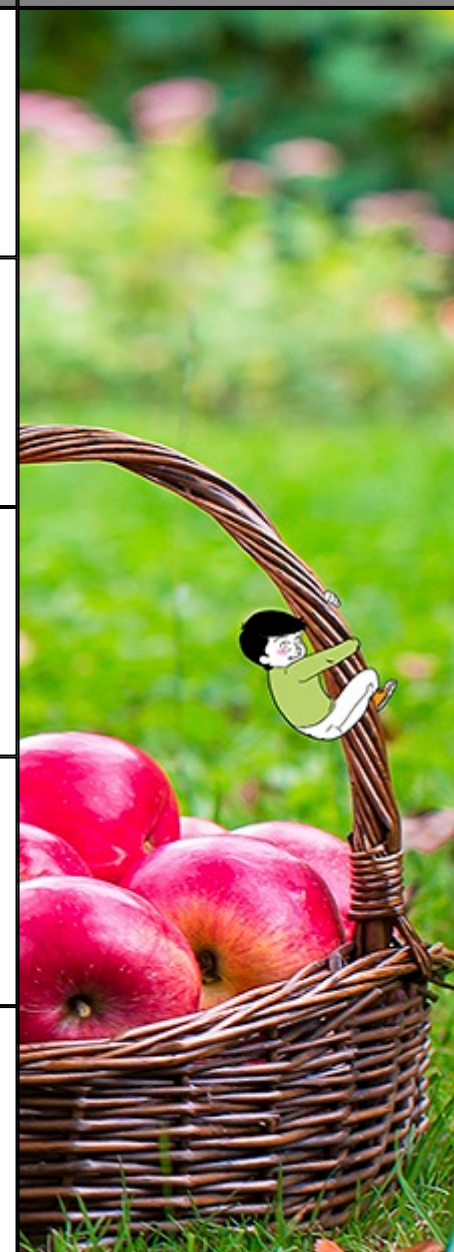


VENIZY
Du 08/06/2026 au 12/06/2026

Menus



		Menus
Lundi		Melon Légumes couscous aux pois chiche Bio Semoule BIO Tomme noire IGP Liégeois chocolat
Mardi		Salade de pommes de terre fraîches , oignons, cornichon - Vinaigrette à l'estragon Emincé de dinde FR - Aux herbes de provence /Oeuf dur - Sauce béchamel Haricots verts Bio persillés Suisse aux fruits Compote pomme
Mercredi		
Jeudi		Pâté de campagne (issu de porc LR) - Et cornichons /Terrine de légumes - mayonnaise Poisson pané 100% filet MSC - Et citron Gratin de courgettes et pommes de terre Camembert Bio Pêche
Vendredi		Guacamole au fromage blanc - Tortillas (chips) de blé Chili con carné (bœuf VBF) /Chili sin carne Riz de Camargue IGP Edam Bio Gateau mexicain (à la 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 15/06/2026 au 19/06/2026

Menus



		Menus
Lundi	<p>Carotte Bio râpée (régional) - Vinaigrette à la coriandre Saucisse de porc CE2 - Sauce façon rougail /Morceaux de colin MSC - Sauce façon rougail Spaghetti Brie en pointe (régional) Compote fraîche pomme Bio cerise </p>	
Mardi	<p>Taboulé à la menthe (semoule Bio) Sauté de poulet FR - sauce tomate /Nuggets de blé Ratatouille Saint Nectaire AOP Nectarine</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc Moules - sauce crème Frites (au four) Mimolette Bio Banane Bio </p>	
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette au balsamique Paupiette au veau FR - Sauce au curry /Paupiette au poisson - sauce au curry Chou fleur CE2 persillade Yaourt sucré (régional) - Et sucre Clafoutis aux abricots</p>	



*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.*