

VENIZY
Du 22/06/2026 au 26/06/2026

Menus





	Lundi	<p>Melon jaune Boulettes au bœuf VBF  - sauce tomate /Falafel - sauce tomate Salade de macaronis Bio, emmental, tomate  Emmental Bio râpé  Flan nappé caramel Bio </p>	
	Mardi	<p>Betteraves - Vinaigrette moutarde à l'ancienne Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce à l'aneth Petits pois CE2 au bouillon  Tomme blanche Beignet framboise</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade mêlée - Vinaigrette au xérés Tortellinis ricotta épinard Cantal AOP  Compote fraiche pomme Bio rhubarbe </p>	
	Vendredi	<p>Coquillettes Bio et cornichons  - Vinaigrette au persil Sauté de porc FR  - Sauce façon provençale /Filet de limande MSC  - Sauce façon provençale Brocolis persillade Fromage blanc (régional)  - Et sucre Pêche</p>	

VENIZY
Du 29/06/2026 au 03/07/2026





Menus

api

Lundi



Carotte Bio râpée (**régional**)   - Vinaigrette à l'échalote
 Jambalaya aux légumes
 Riz de camargue IGP créole 
Camembert Bio 
 Pastèque

Mardi


Taboulé à la menthe (**semoule Bio**) 
 Cordon bleu de volaille FR 
 /Galette aux fromages
Haricots verts Bio persillés 
 Pont l'Évêque AOP 
 Nectarine blanche

Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette ciboulette
 Filet de saumon MSC  - Sauce napolitaine
 Spaghetti
Chaource AOP (régional) 
 Mousse au chocolat
 /Flan chocolat

Vendredi

Tomate cerise
 Rôti de dinde FR  - mayonnaise
 /Surimi - mayonnaise
 Chips - Pain buns
 Camembert
 Muffin aux pépites de chocolat (**farine Bio**) 