

VENIZY
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menus



Lundi

Salade de pépinettes, tomates, maïs - Vinaigrette
Pilon de poulet FR rôti tex mex 🇫🇷 - Sauce tex mex
/Quenelle nature - Sauce béchamel
Petits pois et carottes
Caprice des dieux (régional) 🍷
Nectarine

Mardi

Carotte Bio râpée (**régional**) 🍷 - Vinaigrette au persil - Sirop de grenadine (sirop d'accueil)
Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale
Comté AOP 🍷
Crème dessert vanille (régionale) 🍷

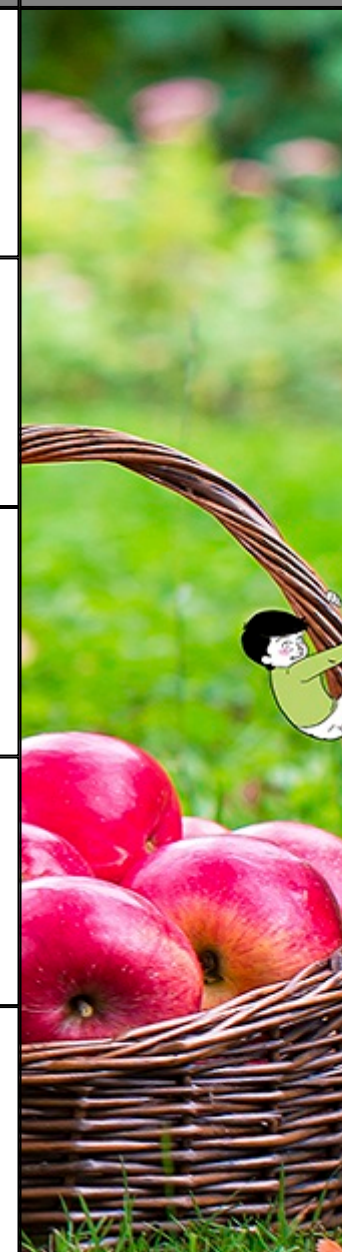
Mercredi

Jeudi

Betteraves Bio 🍷 - Vinaigrette à l'échalote
Chili con carné (bœuf VBF) 🇫🇷
/Chili sin carne
Riz de camargue IGP créole 🍷
Gouda Bio 🍷
Prune

Vendredi

Tomates - Vinaigrette à l'huile d'olive
Meunière de colin MSC 🍷 - Et citron
Courgettes à la béchamel
Verre de **lait Bio** 🍷
Gâteau au chocolat (farine Bio régionale) 🍷



*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 07/09/2026 au 11/09/2026

Menus



Lundi

Brocolis Bio - Vinaigrette
Sauté de porc FR - Sauce Méridionale
/Falafel - Sauce Méridionale
Purée de **pommes de terre** fraîche (**régional**)
Yaourt arôme citron (régional)
Melon

Mardi

Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette
Omelette du chef à l'emmental (œuf MEA)
Petits pois CE2 au bouillon
Vache qui rit Bio
Eclair au chocolat

Mercredi

Jeudi

Tarte du chef à la tomate et moutarde
Dos de colin d'Alaska MSC - sauce citron
Haricots beurre persillés
Suisse sucré
Crème dessert caramel (régionale)

Vendredi

Salade mée - Vinaigrette au xérès IGP
Paupiette au veau FR - Sauce piperade
/Paupiette au poisson - Sauce piperade
Boulgour Bio pilaf
Saint Nectaire AOP
Compote fraîche **pomme Bio** mure

