

**VENIZY**  
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menus



Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Boulettes au bœuf VBF - sauce tomate  
/Quenelle nature - sauce tomate  
**Spaghettis Bio**  
**Emmental Bio râpé**  
Pomme VER

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'ail  
Rôti de dinde FR - Sauce barbecue  
/Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce barbecue  
Pommes noisettes  
**Camembert Bio**  
Pastèque

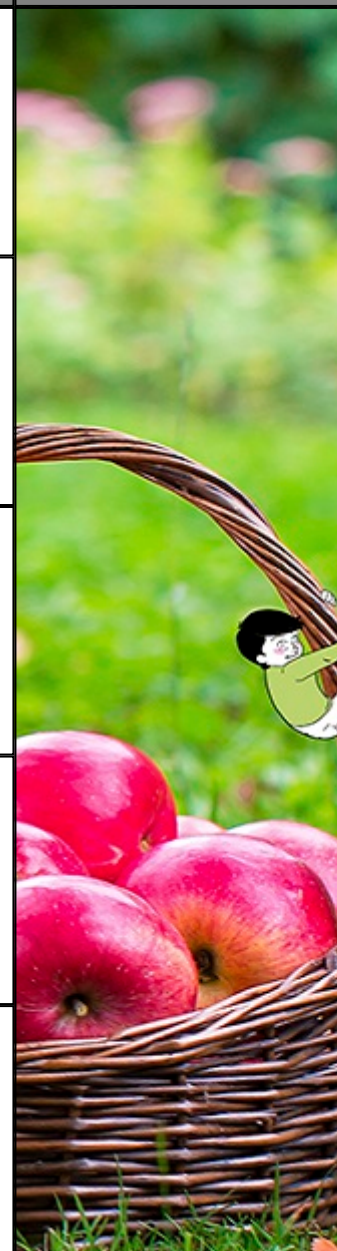
Mercredi

Jeudi

Oeuf dur - Mayonnaise  
Égrainé végétal de **pois Bio** - Sauce façon provençale  
Riz de camargue IGP créole  
**Fromage blanc (régional)** - Et sucre  
Quetsche

Vendredi

Tzatziki  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce lombarde  
Chou fleur CE2  
Crème anglaise  
Gâteau à la vanille (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 21/09/2026 au 25/09/2026

Menus



Lundi

**Carotte Bio** râpée (**régional**) - Vinaigrette à la ciboulette  
Légumes couscous **aux pois chiche Bio**   
**Semoule BIO**   
Pont l'Évêque AOP   
Flan nappé caramel (régional)

Mardi

Pâté de campagne (issu de porc LR) - Et cornichons  
/Tartinade aux oeufs  
Poisson pané 100% filet MSC - Et citron  
**Haricots verts Bio**   
Yaourt nature (régional) - Et sucre  
Raisin blanc

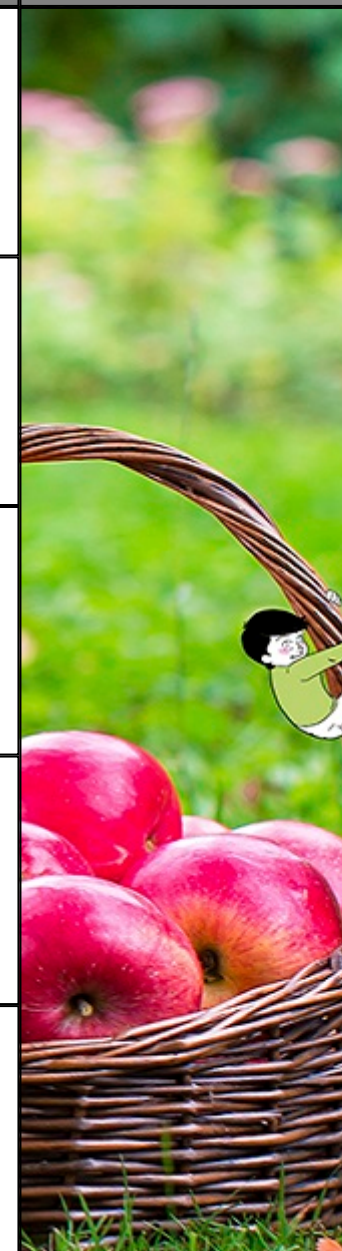
Mercredi

Jeudi

Tomates - Vinaigrette balsamique IGP   
Jambon blanc (issu de porc LR)   
/Surimi  
**Coquillettes Bio (régional)**   
**Emmental Bio râpé**   
**Banane Bio**

Vendredi

Salade mêlée - Vinaigrette moutarde à l'ancienne  
Boudin blanc  
/Filet de colin d'Alaska MSC - sauce citron  
Gratin dauphinois (**pomme de terre régionale**)   
Cantal AOP   
Gâteau aux pommes (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.*