VENIZY
Du 30/11/2026 au 04/12/2026



	Menus
Lundi	Céleri râpé (régional) - Sauce rémoulade Rôti de dinde FR - Sauce tex mex /Nuggets de blé - Sauce tex mex Riz de Camargue IGP pilaf **Edam Bio** Liégeois chocolat /Flan chocolat
Mardi	Taboulé à la menthe **(semoule Bio)** Filet de colin d'Alaska MSC - sauce citron **Haricots verts Bio** persillés Saint Nectaire AOP Pomme VER
Mercredi	
Jeudi	Salade de **coquillettes Bio**, tomate, maïs - Vinaigrette au persil Sauté de **porc FR (régional)** - sauce aux champignons /Quenelle nature - sauce aux champignons Chou fleur CE2 Béchamel Saint Paulin Compote fraiche **pomme Bio** clémentine
Vendredi	Salade verte - Vinaigrette à l'orange Parmentier de butternut à **l'égrainé de pois Bio** Yaourt nature (régional) - Et sucre **Banane Bio**



Origine France Produit labellisé **Bio** **Régional**

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.

VENIZY
Du 07/12/2026 au 11/12/2026



	Menus
Lundi	**Carotte Bio** râpée **(régional)** - Vinaigrette au cumin Gratin de pommes de terre façon tartiflette **Fromage blanc (régional)** - Et sucre **Kiwi Bio**
Mardi	Chou rouge râpé - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet FR - Sauce napolitaine /Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce napolitaine Riz de Camargue IGP pilaf **Emmental Bio râpé** Yaourt arôme banane (régional)
Mercredi	
Jeudi	Saucisson à l'ail - Et cornichons /Surimi - mayonnaise Boulettes au bœuf VBF - Sauce strognoff /Falafel - Sauce strognoff Petits pois et **carottes CE2** Cantal AOP Semoule au lait du chef
Vendredi	Potage au potiron Marmitte de colin MSC **Torsades Bio** (**régionales**) **Camembert Bio** Clémentine



Bio **Régional** Origine France Produit labellisé

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnemments.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.