






VENIZY
Du 31/03/2025 au 04/04/2025



Menus

api

Lundi

Lentilles Bio (régional)   - Vinaigrette à l'échalote
Nuggets de volaille
/Nuggets de blé
Carottes CE2 persillées 
Saint Nectaire AOP 
Kiwi Bio 

Mardi





Salade arlequin - Vinaigrette au miel
Pavé de merlu MSC  - vinaigrette aux agrumes
Haricots verts Bio à l'ail 
Suisse sucré
Eclair au chocolat

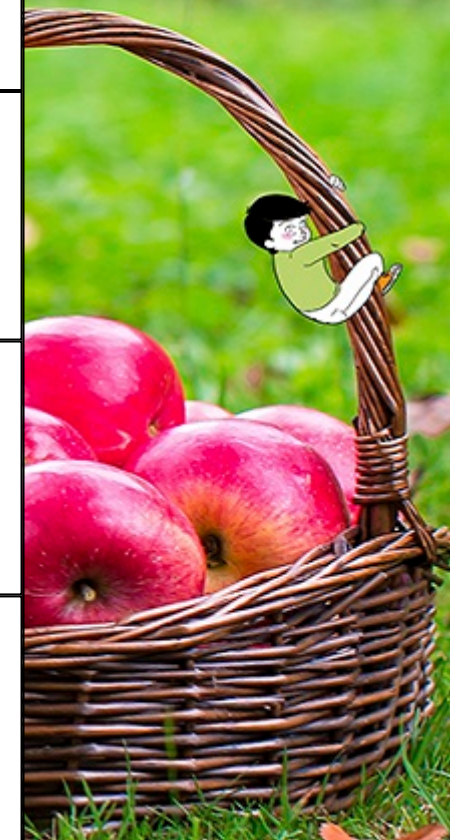
Mercredi

Jeudi

Chou fleur CE2  - Vinaigrette façon cocktail
Jambon blanc LR  
/Galette aux fromages
Macaronis Bio 
Emmental Bio râpé 
Mousse au chocolat au lait
/Flan chocolat

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au xérès IGP 
Gratin de gnocchis de pommes de terre, épinards, (**emmental Bio**) 
Chaource AOP (régional) 
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe 



VENIZY
Du 07/04/2025 au 11/04/2025

Menus



		Menus
Lundi		<p>Carotte Bio râpée (régional) - Vinaigrette au citron Sauté de dinde FR - Sauce au colombo /Morceaux de colin MSC - Sauce au colombo Riz de Camargue IGP pilaf Pont l'Évêque AOP Orange Bio </p>
Mardi		<p>Salade de perles, tomates, maïs - Vinaigrette Rôti de porc LR - aux herbes de provence /Palet végétarien maraîcher Petits pois au bouillon Gouda Bio Crème dessert caramel /Flan chocolat</p>
Mercredi		
Jeudi		<p>Oeuf dur - mayonnaise Steak haché de bœuf VBF - sauce milanaise /Galette aux fromages Torsades Bio Emmental Bio râpé Pomme HVE & régionale </p>
Vendredi		<p>Radis roses - et beurre Beignet de calamar - Sauce tartare Brocolis CE2 persillade Suisse aux fruits Gâteau aux fruits rouges (farine Bio) </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.*