

10-VENNECY

Du 02/09/2024 au 06/09/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées (régional) - Vinaigrette	Sauté de dinde - Sauce paprika /sauce bolognaise végétale	Tortis bio régionaux	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Yaourt arôme local
mardi	Salade de pommes de terre locales, tomates et maïs - Vinaigrette	Boulettes au boeuf - sauce tomate /Boulettes soja tomate - Sauce tomate	Haricots verts label CE2 persillés	Petit cotentin nature	Compote de pommes HVE
mercredi					
jeudi	Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote	Quenelle nature - Sauce Aurore	Purée de pommes de terre	Suisse sucré	Nectarine jaune
vendredi	Concombre (régional) - à la crème ciboulette	Colin - Sauce Nantua /Dahl de lentilles	Carottes Bio persillées	Edam	Gâteau au yaourt du chef

10-VENNECY

Du 09/09/2024 au 13/09/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Melon	Rôti de porc Label Rouge /Omelette au fromage /Rôti de dinde	Mélange de petits pois label CE2 et carottes	Camembert bio	Fian nappé caramel
mardi	Salade de pâtes Vinaigrette au pesto rouge	Poisson pané MSC - , citron /Nuggets de blé - , citron	Epinards hachés label CE2 béchamel	Mimolette Bio	Pomme locale HVE
mercredi					
jeudi	Macédoine de légumes label CE2 - Sauce mayonnaise	Chili sin carne	Riz créole	Fromage de chèvre local	Banane Bio
vendredi	Tomates HVE - Vinaigrette	Emincé de cuisse de poulet Sauce kebab /Pois chiches - Sauce kebab	Pommes de terre persillées	Gouda	Ananas à la grenadine

10-VENNECY

Du 16/09/2024 au 20/09/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Concombre (régional) - Vinaigrette ciboulette	Roti de boeuf bio - Ketchup /Roulé végété blé et pois - Ketchup	Brocolis Bio persillés	Saint Môret Bio	Yaourt arôme local
mardi	Tomates HVE - Vinaigrette au basilic	Gratin de pâtes Bio au jambon /Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella		Suisse sucré	Pommes HVE
mercredi					
jeudi	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio	Nuggets de blé -, citron	Haricots verts label CE2 persillés	Emmental Bio	Raisin blanc
vendredi	Salade marocaine - Vinaigrette	Filet de colin MSC - Sauce tomate, brunoise provençale et huile d'olive /Poêlée de haricots blancs aux petits légumes	Riz sauvage	Brebicrème	Gâteau à la fleur d'oranger et aux dattes du chef

10-VENNECY

Du 23/09/2024 au 27/09/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
Lundi	Salade coleslaw (aux carottes bio)	Rôti de porc Label Rouge /Poêlée de riz aux petits légumes /Rôti de dinde	Lentilles Bio au jus	Carré de Liguail	Mousse au chocolat au lait
mardi	Salade de riz bio emmental et tomates	Omelette (MEA)	Epinards hachés label CE2 béchamel	Tomme blanche	Compote de fruits HVE
mercredi					
Jeudi	Batavia (régional) - Vinaigrette	Hachis parmentier au boeuf /Parmentier aux lentilles		Fromage blanc sucré	Banane Bio
vendredi	Radis longs (régional) - beurre demi-sel	Poisson blanc meunière MSC - , citron /Croustillant fromager - , citron	Carottes bâtonnets label CE2 au beurre	Vache picon	Semoule au lait

10-VENNECY

Du 30/09/2024 au 04/10/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pâtes bio régionales méridionale	Boulettes au porc - Sauce aux épices du soleil /Boulettes végétariennes soja tomate - Sauce aux épices du soleil	Haricots verts label CE2 persillés	Yaourt nature sucré	Pomme (régionale)
mardi	Tomates HVE - Vinaigrette à l'huile d'olive	Curry de patate douce	Riz créole	Fromage de chèvre local	Flan à la vanille
mercredi					
jeudi	Salade verte régionale - Vinaigrette aux fines herbes	Brandade de colin MSC /Gratin de pâtes au fromage		Gouda Bio	Poire CE2
vendredi	Concombre HVE - Vinaigrette	Emincé de poulet - Sauce au romarin /Quenelle nature - Sauce romarin (pièce-végé) /Dos de merlu - Sauce romarin	Chou fleur CE2 persillé	Verre de lait Bio	Cake aux pépites de chocolat du chef

10-VENNECY

Du 07/10/2024 au 11/10/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Batavia (régional) - , croûtons nature - Vinaigrette	Dahl de lentilles locales Bio	Riz créole	Vache qui rit Bio	Pomme (régional)
mardi	Salade de pommes de terre et maïs	Rôti de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise /Omelette 60g - Sauce dijonnaise /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise	Carottes label CE2 au beurre	Petit Trôo de la laiterie de Montoire	Mousse au chocolat noir
mercredi					
jeudi	Crêpe au fromage	Poisson pané MSC - , citron /Nuggets de blé - , citron	Printanière de légumes	Emmental	Raisin blanc
vendredi	Carottes Bio râpées (régional) - Vinaigrette	Roti de boeuf bio - Ketchup /Oeuf dur (en plat) - Sauce mayonnaise	Brocolis Bio persillés	Tomme grise	Flan nature du chef



10-VENNECY

Du 14/10/2024 au 18/10/2024

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade verte régionale - Vinaigrette	Mac & Cheese aux pâtes bio, courge butternut et Petit Tréo		Yaourt nature sucré	Poire HVE
mardi	Salade coleslaw (aux carottes bio)	Poisson blanc meunière MSC - Sauce tartare /Sticks de mozzarella panés - Sauce tartare	Frites	Biscuit sablé de Retz	Milkshake du chef au chocolat
mercredi					
jeudi	Œuf dur (label MEA) - Sauce mayonnaise	Poké Bowl automnal - Sauce Poke Bowl	Riz créole	Camembert bio	Banane Bio
vendredi	Betteraves Bio - Vinaigrette	Nouilles chinoises au poulet /Nouilles chinoises au tofu		Crème Anglaise	Brownie maison