


12-VENNECY 611
Du 04/11/2024 au 08/11/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|--|--|--|---|--|
| lundi | Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio   Carottes Bio râpées  - Vinaigrette | Roti de boeuf bio  - Ketchup /Omelette 90g - Ketchup | Petits pois label CE2 au jus  | Buche de chèvre frais cendré  | Poire HVE |
| mardi | | Gratin de pommes de terre et chou fleur au fromage raclette | | Biscuit sablé de Retz | Compote de pommes HVE |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | Salade de lentilles bio aux lardons - Vinaigrette /Salade de lentilles Bio et dès de tomates  - Vinaigrette | Rôti de porc Label Rouge  /Rôti de dinde /Tarte aux légumes | Haricots verts label CE2 au beurre   | Tomme grise | Yaourt aromatisé  |
| vendredi | Batavia (régional)  - , croustons nature - Vinaigrette | Emincé de cuisse de poulet  - Sauce façon yassa /Tofu - Sauce façon yassa | Riz à la sénégalaise | Verre de lait Bio  | Gateau à la banane |

12-VENNECY 611
Du 11/11/2024 au 15/11/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|---|--|--------------------------------------|----------------------------|--|
| lundi | | | | | |
| mardi | <p>Betteraves Bio  - Vinaigrette</p> | <p>Fricassée de filet de colin MSC  - Sauce Nantua /Galette de quinoa à la provençale</p> | <p>Purée de pommes de terre</p> | <p>Brie</p> | <p>Pomme HVE </p> |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | <p>Carottes Bio râpées  - Vinaigrette</p> | <p>Nuggets de blé</p> | <p>Chou fleur label CE2 béchamel</p> | <p>Edam</p> | <p>Flan nappé caramel</p> |
| vendredi | <p>Batavia (régional)  - Vinaigrette</p> | <p>Lasagnes au boeuf  /Lasagnes aux lentilles bio</p> | | <p>Yaourt nature sucré</p> | <p>Banane Bio </p> |















12-VENNECY 611
Du 18/11/2024 au 22/11/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|--|--|---|---|---|
| lundi | Céleri Bio  - Sauce rémoulade | Rôti de porc Label Rouge /Rôti de dinde  /Roulé végétal bio  | Petits pois label CE2 au jus  | Camembert bio  | Semoule au lait  |
| mardi | Macédoine de légumes label CE2 - Vinaigrette au fromage blanc et curry | Omelette 90g | Frites | Emmental Bio  | Pomme HVE  |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | Pâté de campagne - , cornichons /Oeuf dur - Sauce mayonnaise | Poisson pané MSC  - , citron /Sticks de mozzarella panés - , citron | Epinards hachés label CE2 béchamel  | Fromage blanc local | Poire régionale  |
| vendredi | Salade de pâtes Marco Polo  /Salade de pâtes au maïs et tomates - Vinaigrette | Boulettes au boeuf - Sauce aux épices mexicaines /Boulettes de soja - Sauce aux épices mexicaines | Haricots verts label CE2 au beurre  | Vache qui rit Bio  | Fian nature 1/16 |

12-VENNECY 611
Du 25/11/2024 au 29/11/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|---|--|---|--|--|
| lundi | Batavia (régional)  - Vinaigrette | Brandade de colin MSC  /Parmentier de lentilles  | | Gouda Bio  | Yaourt aromatisé  |
| mardi | Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio  | Roti de boeuf bio  - Ketchup /Poêlée de riz aux petits légumes | Carottes label CE2 persillées  | Suisse sucré | Clémentine GlobalGAP |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | Ceuf dur (label MEA)  - Sauce mayonnaise | Pois chiches - Sauce colombo | Riz créole | Buche de chèvre frais cendré  | Compote de pommes HVE |
| vendredi | Potage de potiron /Macédoine de légumes label CE2 - Sauce mayonnaise | Sauté de porc BBC  - Sauce au thym /Fricassée de filet de colin MSC  - Sauce au thym /Crêpe au fromage | Chou fleur CE2 persillé  | Chanteneige | Banane Bio  |

12-VENNECY 611
Du 02/12/2024 au 06/12/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|---|--|---------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| lundi | Salade de pommes de terre bio à l'échalote - Vinaigrette | Sauté de dinde BBC - Sauce curry /Omelette 90g - Sauce au curry | Haricots verts label CE2 au beurre 🇪🇺 | Petit moulé nature | Crème dessert à la vanille |
| mardi | Betteraves Bio régionales 🇪🇺 🇨🇪 - Vinaigrette | Fricassée de filet de colin MSC 🇪🇺 - Sauce homardine /Dahl de lentilles 🇨🇪 | Coquillettes bio au beurre 🇪🇺 | Camembert 1/10 | Ananas au sirop |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | Potage de légumes /Duo de coeurs de palmiers et maïs - Vinaigrette | Cordon bleu de dinde 🇫🇷 /croq fromage | Epinards CE2 à la béchamel 🇪🇺 | Mimolette | Clémentine GlobalGAP |
| vendredi | Carottes Bio râpées (régional) 🇪🇺 🇨🇪 - Vinaigrette | Chili sin carne | Riz créole | Crème Anglaise 🇨🇪 | Gâteau au chocolat du chef 🇨🇪 |










12-VENNECY 611
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|--|--|--|---------------------|---|
| lundi | Céleri Bio - Sauce rémoulade | Poisson pané MSC - , citron /Pané de bié emmental et épinard - , citron | Purée de chou fleur | Brie | Mousse au chocolat au lait /Crème dessert au chocolat du chef |
| mardi | Saucisson à l'ail /Oeuf dur - Sauce mayonnaise | Paupiette à la volaille - Sauce crème /Quenelle nature - Sauce crème | Carottes bâtonnets label CE2 au beurre | Pont l'Evêque AOP | Kiwi |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | Crêpe au fromage | Curry de patate douce | Semoule Bio | Yaourt nature sucré | Ciémentine GlobalGAP |
| vendredi | Batavia (régional) - , maïs - Vinaigrette | Rôti de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise /Pois chiches - Sauce dijonnaise | Printanière de légumes CE2 | Vache qui rit Bio | Milkshake du chef au chocolat |

12-VENNECY 611
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

3. adulte

| | Entrées | Plats | Accompagnements | Fromages | Desserts |
|-----------------|---|--|---|---|--|
| lundi | Chou blanc râpé (régional)  - Vinaigrette -, croûtons nature | Nuggets de poulet pané /Nuggets de blé | Tortis  | Petit Trôo de la laiterie de Montoire  | Compote pomme  |
| mardi | Potage de potimarron  /Betteraves  - Vinaigrette | Tarte aux légumes | Salade batavia - Vinaigrette | Chanteneige | Yaourt aromatisé  |
| mercredi | | | | | |
| jeudi | Salade verte régionale  - Vinaigrette | Brandade de saumon et colin  /Parmentier aux lentilles | | Tomme grise | Kiwi |
| vendredi | Charcuterie de Noël /Médailon de surimi - Sauce cocktail /Oeuf dur mimosa | Emincé de poulet - Sauce de Noël /Pavé de saumon - Sauce beurre blanc (piécé) / Gratin de carotte et brocolis | Pommes pin | Clémentine GlobalGAP | Bûche de Noël chocolat noisettes |