



















10-VENNECY
Du 04/12/2023 au 08/12/2023

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées (régional)  - Vinaigrette 	Sauté de dinde local - Sauce curry /Pizza au fromage	Haricots verts Bio persillés 	petit cotentin nature	Crème dessert vanille
mardi	Betteraves Bio régionales  - Vinaigrette 	Hachis parmentier végétarien au potiron		Camembert bio 	Compote pomme fraise
mercredi					
jeudi	Potage courgettes pommes de terre /Macedoine de légumes - Sauce mayonnaise	Cordon bleu 80 gr  /Croustillant fromager	Jeunes carottes au beurre	Saint Nectaire AOP 	Clémentine
vendredi	Chou blanc râpé (régional)  - Vinaigrette 	Morceaux de colin MSC  - Sauce citron /Poêlée de haricots blancs aux petits légumes	Coquillettes bio au beurre 	Crème Anglaise 	Gâteau au chocolat du chef 












10-VENNECY
Du 11/12/2023 au 15/12/2023

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade fermière (blé, maïs et poulet) - Vinaigrette /Salade de blé carnaval - Vinaigrette	Poisson pané MSC  - , citron /croq fromage	Purée de chou fleur	Brie	Kiwi
mardi	Céleri râpé - Sauce rémoulade	Flan au fromage maison	Frites - Ketchup	Chantailou	Clémentine
mercredi					
jeudi	Salade iceberg régionale  , croûtons nature - Vinaigrette	Chili con carne au bœuf /Chili sin carne	Riz créole	Yaourt nature sucré	Compote pomme abricot
vendredi	Chou rouge à la mimollette  - Vinaigrette	Rôti de porc Label Rouge  - Sauce dijonnaise /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise /Mijoté de pois cassés	Printanière de légumes	Vache qui rit Bio 	Flan nappé caramel

10-VENNECY
Du 18/12/2023 au 22/12/2023

3. adulte

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Carottes Bio râpées (régional)   Vinaigrette	Nuggets de poulet pané /Nuggets végétarien de blé	Gratin de navets et pommes de terre	Petit Tréo de la laiterie de Montoire 	Compote pomme Bio 
mardi	Potage potimarron bio /Salade de haricots verts - Vinaigrette	Tarte aux légumes	Salade iceberg régionale   - Vinaigrette	Chanteneige	Yaourt aromatisé 
mercredi					
jeudi	Betteraves Bio régionales   Vinaigrette	Brandade de colin MSC et thon /Parmentier aux lentilles		Camembert 1/10	Pomme Bio 
vendredi	Perles de pâtes au saumon fumé - Vinaigrette aux agrumes /Perles de pâtes - Vinaigrette au pesto rouge	Sauté de dinde local - Sauce aux marrons et pain d'épice /Filet de colin MSC  - Sauce armoricaine / Gratin 2 carotte brocolis	Pommes duchesse	Clémentine	Bûche de Noël chocolat noisettes