














	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Crêpe au fromage	Dahl de lentilles Bio  	Riz bio créole 	Camembert 1/10	Pomme (régional) 
mardi	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio 	Poisson pané MSC  /Pané de blé emmental et épinard	Epinards béchamel	Petit Trôo de la laiterie de Montoire 	Clémentine
mercredi					
jeudi	Céleri râpé (régional)  - Sauce rémoulade	Rôti de porc Label Rouge  /Fricassée de poisson - Sauce crème /Omelette 90g	Rosti de pommes de terre	Petit Moule nature	Flan nappé caramel
vendredi	Salade iceberg régionale   - Emmental en cubes - Vinaigrette persillée	Emincé de dinde FR  - Sauce au curry /Poêlée de riz et haricots rouges au curry	Carottes persillées	Gouda Bio 	Galette des rois

<div> <div> 10-VENNECY Du 15/01/2024 au 19/01/2024 </div> <div> 3. adulte </div> </div>					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
Lundi	Carottes Bio râpées - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Fricassée de poisson MSC - Sauce colombo /Colombo de pois chiches	Chou fleur persillé	Carré de Liguell	Mousse au chocolat au lait
mardi	Potage de potiron /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise	Hachis parmentier de boeuf Bio /Parmentier aux lentilles		Vache picon	Poire régionale
mercredi					
jeudi	Salade de pâtes bio aux œufs durs et tomates	Nuggets de blé - , citron	Haricots verts Bio persillés	Pont l'Evêque AOP	Kiwi
vendredi	Batavia (régional) - Vinaigrette à l'échalote	Tarticlette (pommes de terre locales) /Tarticlette à la dinde (aux pommes de terre Bio) /Tarticlette au fromage		Fromage blanc sucré (vrac - régional)	, myrtilles

<div> <div> 10-VENNECY Du 22/01/2024 au 26/01/2024 </div> <div> 3. adulte </div> </div>					
	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Céleri Bio râpé - Sauce rémoulade	Sauce bolognaise végétarienne bio	Tortis bio régionaux	Emmental râpé bio	Clémentine
mardi	Betteraves Bio régionales - Vinaigrette balsamique	Poisson blanc meunière MSC - citron /Croustillant fromager	Jeunes carottes au beurre	Camembert bio	Yaourt arôme (régional)
mercredi					
jeudi	Salade de riz BIO au maïs - Vinaigrette	Flan aux petits pois et dés de jambon /Flan aux petits pois et à la dinde /Flan aux petits pois		Petit Moule nature	Banane Bio
vendredi	Potage crécy (carottes) /Duo de coeurs de palmiers et maïs - Vinaigrette persillée	Rôti de porc Label Rouge /Rôti de dinde /Quenelle nature - Sauce crème	Purée de pommes de terre	Crème Anglaise	Gâteau au chocolat du chef

