















2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi					
mardi	Rillettes de thon /Oeuf dur - , mayonnaise	Rôti de porc Label Rouge - Sauce au thym /Dos de merlu - Sauce au thym /Tofu - Sauce au thym	Flageolets	<b>Crème Anglaise</b>	Brownie maison
mercredi					
jeudi	Mélange de <b>coquillettes Bio</b> et maïs - Vinaigrette aux fines herbes	Flan au fromage maison	Haricots verts label CE2 persillés	Cantal AOP	Ananas /Pomme
vendredi	Pâté de campagne Label Rouge - Cornichons /Chou fleur - Vinaigrette	Poisson blanc meunière MSC - , citron /Omelette 60g	Epinards hachés bio béchamel	Petit Trío de la laiterie de Montoire	Yaourt aromatisé

**10-VENNECY**  
**Du 08/04/2024 au 12/04/2024**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Batavia (régional)  - Vinaigrette	Brandade de colin MSC et thon à la purée de carottes  /Parmentier aux lentilles		Carré de Liqueil	Pomme (régional) 
mardi	Concombre (régional)  - à la crème ciboulette	Boulettes de <b>bœuf Bio</b>  - Sauce kebab /Boulettes soja tomate - Sauce kebab	Printanière de légumes	Petit moulé ail et fines herbes	Semoule au <b>lait</b> 
mercredi					
jeudi	Taboulé oriental à la menthe à la semoule Bio 	Saucisse fumée /Saucisse de volaille 1/2/3 /Saucisse végétarienne	Chou fleur CE2  - Sauce tomate	Mimolette	Liégeois vanille
vendredi	Radis longs (régional) - , beurre	Dahl de <b>lentilles Bio</b>  	<b>Riz bio créole</b> 	Yaourt nature sucré (régional)  	<b>Fruit de saison Bio</b> 

**10-VENNECY**  
**Du 15/04/2024 au 19/04/2024**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	<b>Betteraves Bio</b> - Vinaigrette	Sauté de dinde FR - Sauce curry /Omelette 60g	Petits pois bio cuisinés	Chanteneige	Mousse au chocolat au lait
<b>mardi</b>	Saucisson à l'ail /Oeuf dur - , mayonnaise	Filet de colin lieu MSC - Sauce homardine /Tajine de pois chiche aux légumes	<b>Tortis bio régionaux</b>	<b>Emmental râpé bio</b>	Fruit de saison
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	Salade de pommes de terre locales, tomates et maïs - Vinaigrette	Nuggets de blé	Haricots verts label CE2 persillés	Tomme noire IGP	<b>Banane Bio</b>
<b>vendredi</b>	Mélange de <b>carotte et chou Bio</b> râpé - Sauce mayonnaise	Rôti de porc Label Rouge - sauce tomate /Rôti de dinde - sauce tomate /Tofu - Sauce tomate	Quinoa label CE2 au beurre	Verre de lait	Cake à la noix de coco du chef