












**12-VENNECY 611**  
**Du 01/06/2026 au 05/06/2026**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
lundi	Salade de pommes de terre à l'échalote et vinaigrette	Boulettes à la volaille - Sauce au romarin /Boulettes tomate mozzarella - Sauce au romarin	Carottes Bio persillées 	Petit Trôo CE2 de la laiterie de Montoire (1 pour 10) 	Yaourt aromatisé Bio 
mardi	Duo de tomates HVE et maïs - Vinaigrette	Nuggets de blé	Brocolis Bio persillé 	Cantal AOP	Crème dessert vanille
mercredi					
jeudi	Macédoine CE2 à la mayonnaise 	Rôti de porc LR  - Sauce dijonnaise /Rôti de dinde - Sauce dijonnaise /Crêpe au fromage	Lentilles Bio locales au jus 	Edam Bio 	Banane Bio 
vendredi	Concombre HVE  - Vinaigrette	Poisson MSC gratiné au fromage  /Sticks de mozzarella	Macaronis Bio au beurre 	Crème anglaise	Gâteau à la noix de coco

**12- VENNECY 611**  
**Du 08/06/2026 au 12/06/2026**

2. primaire

	Entrées	Plats	Accompagnements	Fromages	Desserts
<b>lundi</b>	Melon HVE	<b>Flan MEA au fromage maison</b>	Epinards hachés CE2 et PdT à la béchamel	<b>Camembert Bio</b>	Fromage blanc sucré
<b>mardi</b>	<b>Taboulé à la menthe à la semoule Bio</b>	Emincé de cuisse de poulet - Sauce aux épices espagnoles /Tarte aux légumes	Ratatouille	Suisse sucré	Pomme HVE
<b>mercredi</b>					
<b>jeudi</b>	<b>Betteraves Bio vinaigrette</b>	Poêlée de colin MSC et tortis Bio locales /Poêlée de patate douce et tortis Bio locales		<b>Emmental Bio râpé</b>	Flan chocolat
<b>vendredi</b>	Tomates HVE - Vinaigrette à l'huile d'olive	Poêlée de saucisses façon rougail /Poêlée de poulet façon rougail /Poêlée d'émincé végétal façon rougail	<b>Riz Bio créole</b>	Gouda bio	<b>Banane Bio</b>