










Evergnicourt  
Du 03/06/2024 au 07/06/2024

Menu

	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Taboulé (à la semoule Bio)</b>           Normandin de veau - Sauce champignons          /Quenelle nature - Sauce champignons          Petits pois au jus          Coulommiers          Nectarine</p>	
<p><b>Mardi</b></p>	<p>Tomates - Vinaigrette à l'échalote          Palette de porc Label Rouge - Sauce moutarde          /Omelette nature avec sauce - Sauce moutarde          Blé          Petit moulu nature          Yaourt arôme (régional)</p>	
<p><b>Mercredi</b></p>	<p><b>Haricots verts Bio</b>  - Vinaigrette façon gribiche          Blanc de poulet forme aiguillette UE - Sauce basquaise          /Boulettes de soja - Sauce basquaise          Frites          Buchette lait mélange          Abricot</p>	
<p><b>Jedi</b></p>	<p>Salade iceberg - Vinaigrette balsamique          Gratin de <b>pommes de terre et emmental bio</b>           Suisse fruité          Cookie chocolat recette du chef </p>	
<p><b>Vendredi</b></p>	<p>Pastèque          Morceaux de colin MSC  - Sauce provençale  <b>Boulghour bio</b>   <b>Gouda Bio</b>           Mousse au chocolat au lait</p>	