



Evergnicourt  
Du 08/04/2024 au 12/04/2024

Menu

	<p><b>Lundi</b></p> <p>Carottes râpées (régionales) 🇫🇷🇫🇷 - Vinaigrette au citron          Sauté de dinde - Sauce façon blanquette          /Marmite de la mer 🇫🇷  <b>Boulghour bio</b> 🇫🇷          Petit moulé nature          Crème dessert à la vanille</p> <p><b>Mardi</b></p> <p>Potage de légumes          Cordon bleu de dinde FR 🇫🇷          /Pané fromager          Petits pois au jus          Yaourt aromatisé          Orange 🇫🇷</p> <p><b>Mercredi</b></p> <p>Cervelas -, cornichons          /Terrine de légumes          Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷 -, citron          Fondue de poireaux - Pommes de terre vapeur          Speculoos          Compote <b>pomme Bio</b> 🇫🇷</p> <p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Chou blanc râpé (régional)</b> 🇫🇷 - Sauce Andalouse (mayonnaise aux épices)          Allumettes de porc façon carbonara          /Poisson MSC façon carbonara  <b>Penne Bio</b> 🇫🇷          Suisse sucré          Clafoutis aux bigarreaux recette du chef 🇫🇷</p> <p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Betteraves Bio</b> 🇫🇷 - Vinaigrette          Omelette du chef au fromage 🇫🇷🇫🇷          Purée de pommes de terre          Carré de Liqueil  <b>Banane Bio</b> 🇫🇷</p>	
--	--	--