















Evergnicourt
Du 11/03/2024 au 15/03/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Potage de légumes Gratin de pommes de terre, emmental Bio  Vache qui rit Bio  Pomme HVE </p>	
<p>Mardi</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette au miel Normandin de Veau - Sauce chasseur /Steak de soja - Sauce chasseur Torsade bio à la tomate  Brie Flan nappé caramel</p>		
<p>Mercredi</p>	<p>Pizza Jambon blanc Label Rouge  /Omelette nature avec sauce - Sauce tomate Chou fleur HVE Béchamel Emmental Bio  Poire Régionale</p>		
<p>Jeudi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Pain burger - Poisson pané 100 % filet MSC  - Fromage fondu en tranche Frites - , mayonnaise Fromage blanc et copeaux de chocolat</p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Céleri râpé (régional)  - Sauce façon remoulade Emincé de boeuf  - Sauce façon bourguignon /Boulettes de soja - Sauce Marengo Carottes Bio persillées  Suisse sucré Cake à la fleur d'orange </p>		