
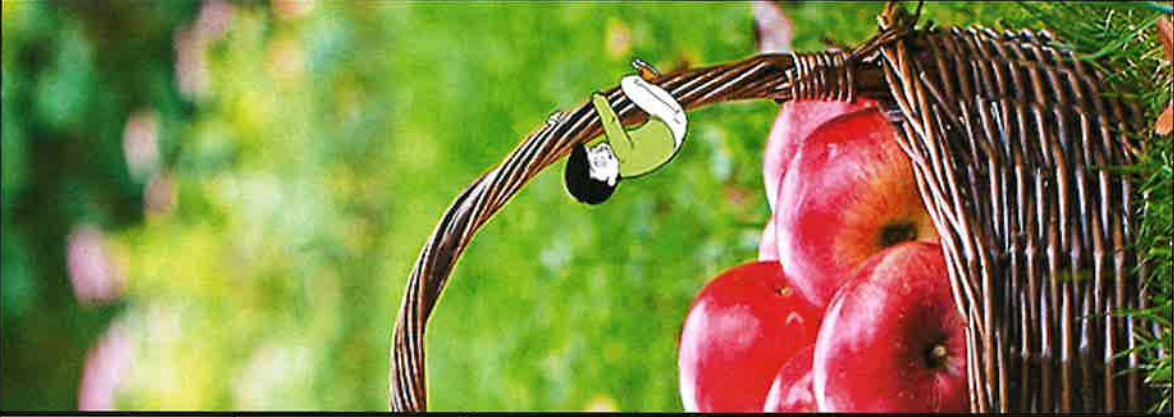


Evergnicourt
Du 18/03/2024 au 22/03/2024

Menu

	<p>Lundi</p>	<p>Carottes râpées (régionales) 🇫🇷 - Vinaigrette à l'orange Boulettes au boeuf - Sauce Italienne /Steak de soja - Sauce Italienne Semoule Bio 🇫🇷 Petit moulé ail et fines herbes Yaourt arôme (régional)</p>	
<p>Mardi</p>	<p>Potage de potiron (régional) 🇫🇷 Saucisse de Strasbourg /Saucisse végétale Mélange de chou à choucroute et pommes de terre Edam Bio 🇫🇷 Kiwi Bio 🇫🇷</p>		
<p>Mercredi</p>	<p>Chou blanc râpé (régional) 🇫🇷 - Vinaigrette au fromage blanc et curry Omelette du chef au fromage 🇫🇷 Pommes de terre cubes rissolées Buchette lait mélange Crème dessert à la vanille</p>		
<p>Jeudi</p>	<p>Tarte au fromage Rôti de dinde - Sauce au jus /Quenelle nature - Sauce crème Petits pois à la tomate Camembert Bio 🇫🇷 Cocktail de fruits</p>		
<p>Vendredi</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons /Rillettes de poisson blanc du chef 🇫🇷 Brandade de poisson Yaourt sucré Orange 🇫🇷</p>		

🇫🇷 Régional 🇫🇷 Bio 🇫🇷 Produit labellisé 🇫🇷 plat signature

Les menus sont susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement.
Toutes nos viandes de boeuf, porc, veau sont d'origine française.