






















**Evergnicourt**  
Du 24/02/2025 au 28/02/2025

Menu



|          |  |
|----------|--|
| Lundi    | <p><b>Céleri rémoulade (régional)</b>  </p> <p>Emincé de cuisse de poulet  - Sauce à l'indienne<br/>/Boulettes de soja - Sauce à l'indienne<br/>Riz de camargue IGP jaune<br/><b>Edam Bio</b> <br/>Flan nappé caramel</p>  |
| Mardi    | <p>Potage Dubarry (concentré)<br/>Palette de porc Label Rouge - Sauce moutarde<br/>/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce moutarde<br/><b>Lentilles Bio</b> au jus <br/>Pont l'Evêque AOP <br/><b>Banane Bio</b> </p>   |
| Mercredi | <p><b>Betteraves Bio</b>  - Vinaigrette<br/>Omelette du chef au fromage  <br/>Pommes de terre cubes rissolées - , ketchoup<br/>Tomme noire IGP <br/>Clémentine</p>   |
| Jeudi    | <p>Salade verte - Vinaigrette au xérès<br/>Bolognaise de boeuf <br/>/Bolognaise de pois chiche Bio et légumes<br/><b>Fusilli Bio</b> <br/><b>Emmental Bio</b> râpé <br/>Mousse au chocolat au lait</p>   |
| Vendredi | <p>Pâté de campagne Label Rouge  - , cornichons<br/>/Rillettes de poisson blanc du chef <br/>Beignet de calamars à la romaine <br/>Gratin de <b>carottes bio</b> et brocolis <br/><b>Saint Môret Bio</b> <br/><b>Kiwi Bio</b> </p> |

