

Evergnicourt

Du 25/03/2024 au 29/03/2024

Menu



Lundi	<p>Céleri râpé (régional) 🇫🇷 - Sauce façon cocktail Sauté de porc (régional) 🇫🇷 - Sauce charcutière /Filet de hoki MSC 🇫🇷 - Sauce Nantua Pommes de terre vapeur Gouda Bio 🇫🇷 Pomme HVE 🇫🇷</p>
Mardi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise Nuggets végétarien de blé Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 Yaourt aromatisé Gaufre de Liège</p>
Mercredi	<p>Carottes râpées (régionales) 🇫🇷 - Vinaigrette Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce champignons /Omelette nature avec sauce - Sauce champignons Coquillettes Bio 🇫🇷 Saint Nectaire AOP 🇫🇷 Donuts</p>
Jeudi	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote Lasagnes de boeuf /Lasagnes de légumes Vache qui rit Bio 🇫🇷 Mousse au chocolat au lait</p>
Vendredi	<p>Potage Crécy Pavé de merlu MSC 🇫🇷 - Sauce Dieppoise Riz de camargue IGP Coulommiers Banane Bio 🇫🇷</p>

