















Evergnicourt
Du 10/06/2024 au 14/06/2024

Menu

	
<p>Lundi</p>	<p>Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise Emincé de boeuf  - Sauce espagnole /Marmite de la mer  Pommes de terre vapeur Speculoos Compote pomme</p>
<p>Mardi</p>	<p>Cervelas - , cornichons /Rillettes de poisson blanc du chef  Cordon bleu de dinde FR  /Pané fromager Coquillette bio à la tomate  Yaourt surcré(régional) Fraises</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Betteraves Bio  - Vinaigrette Chipolata  /Quenelle au brochet - Sauce aurore Flageolets Brie Crème dessert au caramel</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Concombre - Vinaigrette tartare Nuggets végétarien de blé  Carottes Bio persillées  Vache qui rit Bio  Gâteau tutti frutti du chef </p>
<p>Vendredi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette Brandade de poisson Carré de l'Est Banane Bio </p>