

Evergnicourt
Du 13/05/2024 au 17/05/2024

Menu

Lundi	<p>Betteraves Bio - Vinaigrette à l'échalote Gratin de pommes de terre, emmental Bio Yaourt sucré Pomme HVE</p>
Mardi	<p>Céleri rémoulade (régional) Chipolata Label Rouge grillée /Saucisse végétale Lentilles vertes Bio Petit moulé ail et fines herbes Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	<p>Taboulé (à la semoule Bio) Rôti de boeuf /Poisson pané 100 % filet MSC Coquillettes bio à la tomate Carré de Liguell Cocktail de fruits</p>
Jeudi	<p>Salade façon Kachumbarri Emincé de cuisse de poulet - Sauce façon yassa /Boulettes de soja - Sauce façon yassa Riz IGP à la sénégalaise Saint Môret Bio Fian noix de coco et pépites de chocolat du chef</p>
Vendredi	<p>Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons /Terrine de légumes Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aneth Pommes de terre vapeur Camembert Bio Compote pomme Bio</p>

