

**Evergnicourt**  
**Du 20/01/2025 au 24/01/2025**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule bio</b>) <sup>Bio</sup>            Emincé de filet de poulet - Sauce champignons            /Émincé végétal de <b>pois Bio</b> <sup>Bio</sup> - Sauce champignons            Petits pois            Tomme noire IGP <sup>IF</sup>            Clémentine</p>
<b>Mardi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux épices mexicaines  <b>Coquiflette bio</b> aux légumes et fromage <sup>Bio</sup>            Speculoos            Yaourt surcré(régional)</p>
<b>Mercredi</b>	<p>Crêpe au fromage            Sauté de <b>porc (régional)</b> <sup>IF</sup> <sup>FR</sup> - Sauce brune            /Omelette nature avec sauce - Sauce tomate            Blé  <b>Vache qui rit Bio</b> <sup>Bio</sup>            Poire</p>
<b>Jeudi</b>	<p>Carottes râpées - Vinaigrette au citron            Hachis parmentier de boeuf à la purée de potiron            /Parmentier au fromage            Mimolette            Cheesecake à l'orange <sup>IF</sup></p>
<b>Vendredi</b>	<p>Potage Dubarry (concentré)            Dos de colin d'Alaska MSC <sup>IF</sup> - Sauce aux câpres (poisson)            Épinards à la Béchamel - Riz de camargue IGP  <b>Camembert Bio</b> <sup>Bio</sup>  <b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup></p>

