

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

Menu



Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule bio**) <sup>Bio</sup>  
Emincé de filet de poulet - Sauce champignons  
/Émincé végétal de **pois Bio** <sup>Bio</sup> - Sauce champignons  
Petits pois  
Tomme noire IGP <sup>IGP</sup>  
Clémentine

Mardi

Salade verte - Vinaigrette aux épices mexicaines  
**Coquiflette bio** aux légumes et fromage <sup>Bio</sup>  
Speculoos  
Yaourt surcré(régional)

Mercredi

Crêpe au fromage  
Sauté de **porc (régional)** <sup>Régional</sup> <sup>France</sup> - Sauce brune  
/Omelette nature avec sauce - Sauce tomate  
Blé  
**Vache qui rit Bio** <sup>Bio</sup>  
Poire

Jeudi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron  
Hachis parmentier de boeuf à la purée de potiron  
/Parmentier au fromage  
Mimolette  
Cheesecake à l'orange <sup>Plat signature</sup>

Vendredi

Potage Dubarry (concentré)  
Dos de colin d'Alaska MSC <sup>MSC</sup> - Sauce aux câpres (poisson)  
Épinards à la Béchamel - Riz de camargue IGP  
**Camembert Bio** <sup>Bio</sup>  
**Kiwi Bio** <sup>Bio</sup>

