

Evergnicourt  
Du 25/11/2024 au 29/11/2024


Menu

api



Lundi

Potage légumes (concentré)  
Saucisse de Strasbourg  
/Nuggets de poisson  
Mélange de chou à choucroute et pommes de terre  
Petit moulé nature  
Clémentine






Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange  
Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare  
Blé pilaf  
**Camembert Bio**   
Yaourt arôme (régional)


Mercredi

Chou rouge râpé - Vinaigrette  
Sauté de boeuf  - Sauce façon bourguignon  
/Boulettes de soja - Sauce façon bourguignon  
Pommes de terre vapeur  
**Edam Bio**   
Crème dessert au chocolat

Jeudi

Cake aux fromages recette du chef   
Rôti de dinde  - Sauce champignons  
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce champignons  
Petits pois au jus  
**Vache qui rit Bio**   
**Banane Bio** 

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette au xérès  
**Coquiflette bio** aux légumes et fromage   
Suisse fruité  
Donuts

