


**Evergnicourt**  
**Du 02/09/2024 au 06/09/2024**

Menu

	<p>Melons          Lasagnes de boeuf à la bolognaise          /Lasagnes de légumes          Speculoos          Yaourt aromatisé</p>
<p>Lundi</p>	<p><b>Taboulé (à la semoule Bio)</b>          Emincé de cuisse de poulet - Sauce basquaise          /Omelette nature avec sauce - Sauce basquaise  <b>Carottes Bio</b> persillées          Brie          Prune</p>
<p>Mardi</p>	<p>Salade verte - Vinaigrette aux fines herbes          Rôti de porc Label Rouge - Sauce moutarde          /Quenelle nature - Sauce moutarde          Flageolets à la tomate          Mimolette          Crème dessert à la vanille</p>
<p>Mercredi</p>	<p>Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette          Gratin de <b>potatoes de terre et emmental bio</b>          Compote <b>poire Bio</b>          Flan noix de coco et pépites de chocolat du chef</p>
<p>Jeudi</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge - , cornichons          /Oeuf dur - , mayonnaise          Poisson MSC façon carbonara          Riz de camargue IGP          Petit moulé nature          Pêche</p>
<p>Vendredi</p>	