

Evergnicourt
Du 09/09/2024 au 13/09/2024

Menu

Carottes râpées - Vinaigrette
Sauté de porc  - Sauce charcutière
/Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce Nantua
Pommes de terre vapeur
Gouda Bio 
Flan nappé caramel




Lundi

Betteraves Bio  - Vinaigrette à l'échalote
Boulettes à l'agneau UE - Sauce à l'indienne
/Boulettes de soja - Sauce à l'indienne
Blé Bio 
Petit moulé nature
Banane Bio 

Mardi

Pomelos - , sucre
Beignet de calamars à la romaine - Sauce tartare
Pommes de terre cubes rissolées
Pont l'Evêque AOP 
Compote pomme fraise

Mercredi

Cake **emmental bio** et mimolette du chef 
Rôti de dinde  - Sauce au thym
/Quenelle nature - Sauce au thym
Petits pois à la Française
Yaourt surcréé(régional)
Pomme HVE 

Jeudi

Tomates - Vinaigrette au basilic
Nuggets végétarien de blé
Mélange de pommes de terre et chou fleur béchamel
Camembert Bio 
Cocktail de fruits

Vendredi

