







MENUS




Du 15 au 19 Juillet 2024

L'Origine des viandes, non connue à l'élaboration de ce menu, sera transmise à la livraison dans les offices, pour un affichage au public

Lundi 15 Juillet	Mardi 16 Juillet	Mercredi 17 Juillet	Jeudi 18 Juillet	Vendredi 19 Juillet
Salade PDT tomate maïs 	Carottes râpées vinaigrette 	Tomates vinaigrette 	Céleri rémoulade 	Chou-fleur vinaigrette 
Sauté de porc sauce charcutière 	Tajine de légumes	Cuisse de poulet sauce basquaise 	Rôti de veau au jus 	Filet de poisson sauce provençale 
SV SP : Omelette nature		SV : Tarte aux légumes	SV : Poisson meunière	
Gratin de chou-fleur sauce mornay 	Semoule au beurre	Petits pois carottes	Haricots beurre à la crème	Courgettes à la tomate
Comté		Mini Babybel		Mini Leerdammer
Fruit	Yaourt aux fruits	Fruit	Tarte aux fraises	Fruit
Pain au maïs beurre barre de chocolat	Lunettes à la fraise	Baguette viennoise confiture	Granolas	Pain au lin beurre confiture

Tous nos pains sont produits sous le signe Label Rouge 

Menu sans viande 

SV = Sans Viande - SP = Sans Porc



Les menus sont consultables sur www.evreux.fr