







# MENUS

Du 14 au 18 Novembre 2022





## Lundi

Macédoine mayonnaise   
Raviolis pur **bœuf**  
SV : Raviolis au **saumon**  
Salade verte vinaigrette  
Crème dessert caramel

## Mardi

Chou-fleur vinaigrette   
Rôti de porc au jus   
SV SP : **Filet de poisson** en crème   
Pommes de terre **haricots verts** persillés  
Port Salut  
Raisin


## Mercredi

Potage de pois cassés et Vache qui rit   
Emincé de **bœuf** sauce brune   
SV : **Omelette** nature   
Coquillettes au **beurre**  
Yaourt vanille 



**Goûter :**  
Pain **beurre**, barre  
de **chocolat**

## Jeudi

MENU VEGETARIEN

Betteraves vinaigrette   
Tarte au **fromage**  
Jardinière de légumes  
Poire locale

## Vendredi

Carottes vinaigrette   
**Cœur de filet de merlu** sauce basilic   
Pomme de terre **chou-fleur** sauce mornay  
Flan pâtissier

Tous nos pains sont produits sous le signe de qualité Label Rouge 

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

SV = Sans Viandes | SP = Sans Porc



Viande origine France /



Viande origine Union Européenne /



Produit en Normandie



Eleveurs de Normandie /



Produits issus de l'agriculture bio /



Label Rouge /



Fait Maison

Les menus sont consultables sur [www.evreux.fr](http://www.evreux.fr)