









MENUS

Du 20 Juillet au 24 Juillet 2026



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 20 Juillet	Mardi 21 Juillet	Mercredi 22 Juillet	Jeudi 23 Juillet	Vendredi 24 Juillet
Melon	Betteraves Vinaigrette 	Salade Piémontaise 	Carottes Râpées Vinaigrette 	Tomates Vinaigrette 
Poisson Sauce tomate	Tortillas PDT Oignon	Emincé de Bœuf Sauce Paprika  	Lasagne Bolognaise	Boule de Bœuf au Jus
		SV : Pané Blé Tomate Mozzarella	SV : Lasagne Epinard Ricotta	SV : Nuggets de Blé
PDT-Ratatouille	Carottes à la Crème	Blé au Gruyère	Salade Verte Vinaigrette	Risotto aux Champignons
Gouda	Mini Babybel		Camembert	
Fromage Blanc Aromatisé	Fruit	Fruit	Fruit	Yaourt Nature Sucré
Pain-Fromage	Quatre Quart	Baguette Viennoise Nutella	Mini Cake aux Pépites de Chocolats	Gaufre Liégeoise

Tous nos pains sont produits sous le signe Label Rouge

Menu sans viande 



SV = Sans Viande - SP = Sans Porc



Viande origine France /



Produit en Normandie



produit AOP



Eleveurs de Normandie /



Produits issus de l'agriculture bio /



Fait Maison

Les menus sont consultables sur www.evreux.fr