







# MENUS

Du 27 Juillet au 31 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 27 Juillet	Mardi 28 Juillet	Mercredi 29 Juillet	Jeudi 30 Juillet	Vendredi 31 Juillet <i>Repas Fin de Session</i>
Chou Fleur Vinaigrette 	Concombre vinaigrette 	Salade de blé tomate maïs 	Salade Coleslaw 	<b>Melon</b>
Cheeseburger	Blanquette de Saumon Sauce Citron	Sauté de boeuf au Jus	Tajine de Légumes Pois Piche	<b>Cuisse de Poulet Mayonnaise</b>
SV : Fish Burger		SV : Omelette Nature		<b>SV : Surimi Mayonnaise</b>
PDT Noisette	Epinards à la crème	Carotte à l'Ail	Semoule au Beurre	<b>Salade Piémontaise Concombre Sauce Bulgare</b>
Brie		Babybel	Port Salut	<b>Plateau de Fromage (Buchette, Babybel)</b>
Fruit	Glace	Fruit	Ananas au Sirop	<b>Donut Cacao</b>
Pain Nutella	Gaufre Liégeoise	Baguette Viennoise Pépité de Chocolat	Pain au Maïs Beurre Banane	<b>Moelleux Fraise</b>

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](http://www.evreux.fr)