



Ecole Saint Edern

Lundi 31

Mardi 01

Mercredi 02

Jeudi 03

Vendredi 04

Melon Charentais

Sauté de poulet a la
crème*

Pommes noisettes

Yaourt sucré BIO



Miche Tranchée

Oeufs durs
Mayonnaise

Couscous Végétarien

Camembert

Fruit de saison

Miche Tranchée

Concombre
vinaigrette

Filet de Colin
meunière

Brunoise de Légumes
à la Provençale

Muffin aux pépites de
chocolat*

Miche Tranchée



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 🌿

Agriculture biologique AB

*Prévision de menu pouvant subir des modifications suivant les cours et arrivages
Les repas sont préparés sur place selon le principe d'une cuisine traditionnelle.

Menus conformes à la circulaire n°2001-11-8 du 25 juin 2001 et à la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du GEMRCN.

