



Ecole Saint Edern

Lundi 14

Betteraves
vinaigrette* _

Cordon Bleu de
Volaille*

Coquillettes

Emmental

Compote de Pommes

Miche Tranchée

Mardi 15

Melon Charentais

Risotto de légumes*

Yaourt aromatisé
fraise BIO 

Miche Tranchée

Mercredi 16

Jeudi 17

Friand au Fromage

Aiguillette de poulet *

Sauce Curry* _

Semoule de
Couscous

Gouda

Fruit de saison

Miche Tranchée

Vendredi 18

Saucisson à l'Ail *

Poisson Pané

Poêlée Campagnarde

Gateau Poires et
caramel au beurre
salé*

Miche Tranchée



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

*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.

