






Ecole Saint Edern

Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Lasagne végétale</p> <p>Salade verte</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de boeuf à l'estragon* </p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Tomates mozzarella </p> <p>Escalope de Poulet*</p> <p>Aux oignons*</p> <p>Carottes au jus* _</p> <p>Brownies au pépites de chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Pastèque </p> <p>Dos de Colin *</p> <p>Sauce citron</p> <p>Riz Pilaf</p> <p>Edam</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

*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.

