



Ecole Saint Edern

Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Chipolatas grillées*</b></p> <p><b>Blé aux petits légumes</b></p> <p><b>Fripon</b></p> <p><b>Compote Pommes - Fraises</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Oeufs durs</b> <b>Mayonnaise</b></p> <p><b>Rôti de Dinde *</b></p> <p><b>Gratin de Choux fleurs</b></p> <p><b>Mousse au chocolat*</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</b></p> <p><b>Boulette de soja tomate et basilic</b></p> <p><b>Semoule de Couscous</b></p> <p><b>Yaourt aux fruit mixés</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Pâté de Campagne</b></p> <p><b>Brandade de Poisson Parmentière*_</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>



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

\*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.

