







Ecole Saint Edern

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
<p>Crêpes au Fromage</p> <p>Escalope de Porc </p> <p>A la tomate</p> <p>Poêlée Méridionale</p> <p>Crème dessert caramel</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Concombre bulgare*</p> <p>Nuggets de poisson* </p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Ratatouille</p> <p>Petit Suisse aux fruit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade de Pommes de terre au thon</p> <p>Steak haché </p> <p>Au jus*</p> <p>Julienne de Légumes</p> <p>Roses des sables*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Melon Charentais</p> <p>Gratin de tortellini ricota Epinard</p> <p>Salade verte</p> <p>Petit moulé</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc d'origine française 

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.

