




Ecole Saint Edern

Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Escalope de Poulet*</b></p> <p><b>Pommes de terre persillées*</b></p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Compote de Pommes</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Salade de Riz (Jambon-Mais-Oeuf)*</b></p> <p><b>Cervelas Obernois</b></p> <p><b>Petits pois*</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits mixés Bio</b> </p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Salade Coleslaw*_</b></p> <p><b>Lasagne végétale</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Fromage blanc au sucre</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Potage de légumes*</b></p> <p><b>Dos de Colin *</b></p> <p><b>Sauce citron</b></p> <p><b>Camembert</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 / 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.

