



Ecole Saint Edern

Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<p><b>Betteraves vinaigrette*</b> </p> <p><b>Steak haché</b> </p> <p><b>Aux oignons*</b></p> <p><b>Semoule de Couscous</b></p> <p><b>Petit moulé</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</b></p> <p><b>Poisson Pané</b></p> <p><b>Poêlée Méridionale</b></p> <p><b>Crème dessert vanille</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Saucisson à l'Ail *</b></p> <p><b>Rôti de Dinde *</b></p> <p><b>Flan de courgettes</b></p> <p><b>Brownies au pépites de chocolat*</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Duo de choux a la hongroise</b></p> <p><b>Omelette nature</b></p> <p><b>Coquillettes</b></p> <p><b>Vache Qui Rit</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 

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.

