




Ecole Saint Edern

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p><b>Salade Piémontaise*</b></p> <p><b>Aiguillette de poulet *</b></p> <p><b>Sauce Curry*_</b></p> <p><b>Carottes vichy *</b></p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Oeufs durs</b> <b>Mayonnaise</b></p> <p><b>Risotto de légumes*</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Potage de légumes*</b></p> <p><b>Sauté de boeuf provençale</b> </p> <p><b>Haricots Verts persillés</b></p> <p><b>Far Breton</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Crêpes au Fromage</b></p> <p><b>Filet de Lieu*</b></p> <p><b>A la ciboulette</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Cantadou</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 / Lipides / 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.

