



Ecole Saint Edern

Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Pomelos_ Gratin savoyard Salade verte Kiri Salade de fruits Miche Tranchée	Céleri rémoulade Nuggets de poisson* Semoule de Couscous Ratatouille Yaourt aromatisé fraise BIO  Miche Tranchée		Coeur de Palmier et Maïs*_ Bolognaise Végi Riz au lait* Miche Tranchée	Pâté de Campagne Escalope de Poulet* Gratin de Choux fleurs Mousse au chocolat* Miche Tranchée



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

