



Ecole Saint Edern

Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p><b>Betteraves vinaigrette*</b> _</p> <p><b>Cordon Bleu de Volaille*</b></p> <p><b>Torsades</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Taboulé à l'Orientale</b></p> <p><b>Rôti de Porc*</b></p> <p><b>Haricots Beurre persillés</b></p> <p><b>Tarte aux Pommes</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Filet de Colin*</b></p> <p><b>A la tomate</b></p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Compote Pommes - Fraises</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Potage de légumes*</b></p> <p><b>Couscous Végétarien</b></p> <p><b>Yaourt sucré BIO LOCAL</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.

