



Ecole Saint Edern

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Betteraves vinaigrette* </p> <p>Steak haché </p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de Pommes</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Salade d'Endives (Noix-Pommes-Emmental) </p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade de penne au pesto*</p> <p>Sauté de boeuf bourguignon </p> <p>Haricots Verts persillés</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Potage de légumes*</p> <p>Dos de Colin *</p> <p>Au beurre*</p> <p>Riz BIO* </p> <p>Tarte aux Pommes</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Agriculture biologique 

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.

