



Ecole Saint Edern

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Carottes râpées</p> <p>Omelette nature</p> <p>Coquillettes</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Salade de pommes de terre jambon et fromage*</p> <p>Filet de Colin meunière</p> <p>Poêlée Méridionale</p> <p>Yaourt sucré BIO </p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Sauté de dinde forestier</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Petit moulé</p> <p>Salade de fruits</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Pâté de Campagne</p> <p>Escalope de Poulet*</p> <p>Sauce Curry* _</p> <p>Brunoise de Légumes à la Provençale</p> <p>Brownies au pépites de chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</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.

