



Ecole Saint Edern

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<p>Duo de choux*_</p> <p>Cordon Bleu de Volaille*</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Taboulé à l'Orientale</p> <p>Paupiette de Veau*</p> <p>A l'estragon*</p> <p>Carottes au jus*_</p> <p>Petit Suisse aux fruit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Potage de légumes*</p> <p>Lasagne végétale</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio </p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>A la ciboulette</p> <p>Riz</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

