



Ecole Saint Edern

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<p><b>Crêpes au Fromage</b></p> <p><b>Sauté de poulet basquaise*</b></p> <p><b>Haricots Beurre persillés</b></p> <p><b>Mousse au chocolat*</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Salade Strasbourgeoise*</b></p> <p><b>Nuggets de poisson*</b></p> <p><b>Semoule de Couscous</b></p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p><b>Cantadou</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Betterave à la ciboulette</b></p> <p><b>Rôti de Porc*</b></p> <p><b>A la moutarde</b></p> <p><b>Lentilles au jus</b></p> <p><b>Roses des sables*</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Oeufs durs Mayonnaise</b></p> <p><b>Risotto de légumes*</b></p> <p><b>Fripou</b></p> <p><b>Compote Pommes - Fraises</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 🍷

\*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.

