



Ecole Saint Edern

Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<p>Macédoine de Légumes vinaigrette*</p> <p>Bolognaise Végi</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Saucisson à l'Ail *</p> <p>Rôti de Dinde *</p> <p>Aux oignons*</p> <p>Petits pois*</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Potage de légumes*</p> <p>Sauté de porc provençale*</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Fromage de Chèvre</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Brandade de Poisson Parmentière*_</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremet Vanille</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

Fruits et légumes de saison 🌸

Viande de porc 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.

