



Ecole Saint Edern

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Taboulé à l'Orientale</p> <p>Steak haché </p> <p>Carottes au jus*_</p> <p>Petit Suisse aux fruit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Salade Coleslaw*_</p> <p>Boulette de soja tomate et basilic</p> <p>Blé pilaf </p> <p>Fromage blanc au sucre</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Concombre bulgare*</p> <p>Dos de Colin *</p> <p>A la Crème*</p> <p>Riz</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Nems au poulet</p> <p>Aiguillette de poulet *</p> <p>Poêlée Asiatique</p> <p>Camembert</p> <p>salade de fruits exotique</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.

