





## Ecole Saint Edern

Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Pomelos_ </p> <p>Gratin savoyard</p> <p>Salade verte</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Coeur de Palmier et Maïs*_</p> <p>Omelette nature</p> <p>Macaronis*</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Potage de légumes*</p> <p>Normandin de veau*</p> <p>Au jus*</p> <p>Haricots Verts aux oignons</p> <p>Tartelette Chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Friand au Fromage</p> <p>Poisson Pané</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Ratatouille</p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</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.

