



Ecole Saint Edern

Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Betteraves vinaigrette* </p> <p>Lasagnes bolognaise </p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Compote Pommes - Fraises</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade de Pommes de terre au thon</p> <p>Sauté de dinde forestier</p> <p>Petits pois*</p> <p>Tarte Citron *</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Potage de légumes*</p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>Riz BIO* </p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

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.

