






Ecole Saint Edern


Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
<p>Macédoine de Légumes vinaigrette*</p> <p>Sauté de porc a l'estragon* </p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Crème dessert chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Crêpes au Fromage</p> <p>Normandin de veau*</p> <p>Haricots Verts</p> <p>Petit Suisse aux fruit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Carottes râpées</p> <p>Hachis végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Yaourt sucré BIO LOCAL </p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Pâté de Campagne</p> <p>Poisson Pané</p> <p>Poêlée Méridionale</p> <p>Kiri</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 

Viande de porc d'origine française 

Agriculture biologique 

*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.

