



Ecole Saint Edern

Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
<p>Salade Coleslaw*_</p> <p>Boulette de soja tomate et basilic</p> <p>Blé au curry </p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Salade Piémontaise*</p> <p>Paupiette de Veau*</p> <p>Brunoise de Légumes à la Provençale</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade de Riz (Thon-Mais-Tomate-oeuf)*</p> <p>Rôti de Porc*</p> <p>Jeunes Carottes</p> <p>Chanteneige </p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Concombre bulgare*</p> <p>Dos de Colin *</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Tarte aux Pommes</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

Fruits et légumes de saison 

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.

