



Ecole Saint Edern

Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Toulouse* </p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Fripon</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Salade de Tomates* </p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Yaourt sucré BIO </p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Rôti de Dinde *</p> <p>Petits pois*</p> <p>Roses des sables*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Pastèque </p> <p>Bolognaise Végi</p> <p>Petit Suisse aux fruit</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.

