



## Ecole Saint Edern

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p><b>Oeufs durs</b> <b>Mayonnaise</b></p> <p><b>Couscous Végétarien</b></p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Concombre bulgare*</b></p> <p><b>Cordon Bleu de Volaille*</b></p> <p><b>Macaronis*</b></p> <p><b>Liégeois vanille</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Pâté de Campagne</b></p> <p><b>Aiguillette de poulet *</b></p> <p><b>Haricots Beurre persillés</b></p> <p><b>Muffin aux pépites de chocolat*</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Pastèque</b> </p> <p><b>Dos de Colin *</b></p> <p><b>Riz BIO*</b> </p> <p><b>Camembert</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></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.

