






Ecole Saint Edern

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

*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.

