



# Déjeuner du lundi 27 septembre au vendredi 01 octobre 2021

## Ecole Saint Edern



Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 01
<p><b>Taboulé de chou fleur</b></p> <p><b>Cordon Bleu de Volaille*</b></p> <p><b>Macaronis*</b></p> <p><b>Petit Suisse aux fruit</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Oeufs durs</b> <b>Mayonnaise</b></p> <p><b>Escalope de Poulet*</b></p> <p><b>Haricots Beurre persillés</b></p> <p><b>Liégeois vanille</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Melon Charentais</b></p> <p><b>Curry de potimarron aux deux lentilles</b></p> <p><b>Petit moulé</b></p> <p><b>Compote de Pommes</b> </p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Tomate à la féta</b></p> <p><b>Brandade de Poisson Parmentière* _</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Roses des sables*</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.

