





# Déjeuner du lundi 31 janvier au vendredi 04 février 2022




## Ecole Saint Edern


Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<p><b>Crêpes au Fromage</b></p> <p><b>Rôti de Dinde *</b></p> <p><b>Pommes de terre vapeur</b></p> <p><b>Cantadou</b></p> <p><b>Compote Pommes - Fraises</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</b></p> <p><b>Poisson Pané</b></p> <p><b>Blé</b></p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Potage de légumes*</b></p> <p><b>Bolognaise Végi</b></p> <p><b>Gouda</b> </p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Nems au poulet</b></p> <p><b>Emincé de Porc au caramel*</b> </p> <p><b>Riz</b></p> <p><b>salade de fruits exotique</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></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.

