



Déjeuner du lundi 31 janvier au vendredi 04 février 2022



Ecole Saint Edern

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

