



Déjeuner du lundi 04 avril au vendredi 08 avril 2022



Ecole Saint Edern

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes bolognaise </p> <p>Salade verte</p> <p>Crème dessert chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Pomelos_</p> <p>Saucisse de Toulouse* </p> <p>Purée de Pommes de terre</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Falafel au coulis de tomate</p> <p>Brunoise de Légumes à la Provençale</p> <p>Yaourt aux fruit mixés</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Petit moulé</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 

Viande bovine d'origine française 

Agriculture biologique 

Viande de porc d'origine française 

*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.

