









Déjeuner du lundi 28 février au vendredi 04 mars 2022




Ecole Saint Edern


| Lundi 28 | Mardi 01 | Mercredi 02 | Jeudi 03 | Vendredi 04 |
|--|---|-------------|---|--|
| <p>Salade Coleslaw* </p> <p>Boulette de soja tomate et basilic</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Emmental</p> <p>Banane </p> <p>Miche Tranchée</p> | <p>Salade de pommes de terre jambon et fromage*</p> <p>Rôti de Porc*</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Yaourt aux fruits mixés Bio </p> | | <p>Friand au Fromage</p> <p>Sauté de boeuf bourguignon </p> <p>Haricots Verts</p> <p>Eclair à la Vanille</p> | <p>Pomelos_ </p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>Riz BIO* </p> <p>Fromage de Chèvre</p> <p>Fruit de saison</p> |



Légende : Viandes - Poissons- Oeufs / Fromages et Laitages / Fruits et légumes / Féculents

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine 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.

