




Déjeuner du lundi 07 mars au vendredi 11 mars 2022




Ecole Saint Edern

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cordon Bleu de Volaille*</p> <p>Torsades</p> <p>Fripon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Nuggets de poisson*</p> <p>Brunoise de Légumes à la Provençale</p> <p>Liégeois chocolat</p>		<p>Macédoine de Légumes vinaigrette*</p> <p>Rôti de Dinde *</p> <p>Semoule de Couscous bio </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombre bulgare*</p> <p>Lasagne végétal</p> <p>Salade verte</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.

