



Déjeuner du lundi 14 mars au vendredi 18 mars 2022



Ecole Saint Edern

Lundi 14

Salade Piémontaise*

Aiguillette de poulet *

Haricots Beurre
persillés

Yaourt aromatisé
fraise BIO 

Miche Tranchée

Mardi 15

Betterave à la
ciboulette

Curry de potimarron
aux deux lentilles

Riz

Gouda 

Fruit de saison

Miche Tranchée

Mercredi 16

Jeudi 17

Pâté de Campagne

Normandin de veau*

Gratin de Choux
fleurs

Muffin aux pépites de
chocolat*

Miche Tranchée

Vendredi 18

Taboulé aux fruits
secs*

Dos de Colin *

Pommes de terre
vapeur

Fromages


Fruit de saison

Miche Tranchée



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.

