



## Déjeuner du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022



### Ecole Saint Edern

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Carottes râpées</b>	<b>Salade de Riz (Jambon-Mais-Oeuf)*</b>		<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Salade Piémontaise*</b>
<b>Omelette nature</b>	<b>Sauté de boeuf provencale</b> 		<b>Escalope de Poulet*</b>	<b>Filet de Colin meunière</b>
<b>Pommes de terre rissolées</b>	<b>Haricots Verts</b>		<b>Coquillettes</b>	<b>Brunoise de Légumes à la Provençale</b>
<b>Yaourt aromatisé fraise BIO</b> 	<b>Brie</b>		<b>Liégeois vanille</b>	<b>Cantadou</b>
<b>Miche Tranchée</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Miche Tranchée</b>	<b>Fruit de saison</b>
	<b>Miche Tranchée</b>			<b>Miche Tranchée</b>



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.

