





Déjeuner du lundi 25 avril au vendredi 29 avril 2022



Ecole Saint Edern


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

*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.

