





Déjeuner du lundi 02 mai au vendredi 06 mai 2022



Ecole Saint Edern


Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<p>Pomelos_</p> <p>Aiguillette de poulet *</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Vache Qui Rit</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Taboulé à l'Orientale</p> <p>Lasagne aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Timballe Vanille Chocolat bio </p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Concombre vinaigrette</p> <p>Dos de Colin *</p> <p>Pommes de terre vapeur</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Macédoine de Légumes à la Mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse* </p> <p>Flan de courgettes</p> <p>Eclair au Chocolat</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc 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.

