



Déjeuner du lundi 30 mai au vendredi 03 juin 2022



Ecole Saint Edern

| Lundi 30 | Mardi 31 | Mercredi 01 | Jeudi 02 | Vendredi 03 |
|--|--|-------------|--|--|
| <p>Betteraves vinaigrette* </p> <p>Steak haché </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Brie</p> <p>Compote de Pommes</p> <p>Miche Tranchée</p> | <p>Duo de tomate et maïs* </p> <p>Couscous Végétarien</p> <p>Yaourt sucré BIO LOCAL </p> <p>Miche Tranchée</p> | | <p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Sauté de Porc* </p> <p>Petits pois* </p> <p>Muffin aux pépites de chocolat*</p> <p>Miche Tranchée</p> | <p>Melon Charentais</p> <p>Filet de Colin*</p> <p>Riz BIO* </p> <p>Fripon</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

Agriculture biologique

Viande bovine d'origine française

Viande de porc d'origine française

*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.

