



# Déjeuner du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022



## Ecole Saint Edern

Lundi 13

**Salade Piémontaise\***

**Cordon Bleu de  
Volaille\***

**Petits pois\***



**Camembert**

**Fruit de saison**

**Miche Tranchée**

Mardi 14

**Concombre  
vinaigrette**

**Bolognaise Végi**

**Yaourt aromatisé  
fraise BIO**



**Miche Tranchée**

Mercredi 15

Jeudi 16

**Pastèque**



**Sauté de Dinde  
basquaise**

**Semoule de  
Couscous**

**Crème Catalane**

**Miche Tranchée**

Vendredi 17

**Crêpes au Fromage**

**Brandade de Poisson  
Parmentière\* \_**

**Salade verte**

**Emmental**

**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.

