






# Déjeuner du lundi 13 juin au vendredi 17 juin 2022



## Ecole Saint Edern

Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Salade Piémontaise*</b>  <b>Cordon Bleu de Volaille*</b>  <b>Petits pois*</b>   <b>Camembert</b>  <b>Fruit de saison</b>  <b>Miche Tranchée</b>	<b>Concombre vinaigrette</b>  <b>Bolognaise Végi</b>  <b>Yaourt aromatisé fraise BIO</b>   <b>Miche Tranchée</b>		<b>Pastèque</b>   <b>Sauté de Dinde basquaise</b>  <b>Semoule de Couscous</b>  <b>Crème Catalane</b>  <b>Miche Tranchée</b>	<b>Crêpes au Fromage</b>  <b>Brandade de Poisson Parmentière* _</b>  <b>Salade verte</b>  <b>Emmental</b>  <b>Fruit de saison</b>  <b>Miche Tranchée</b>



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.

