



Déjeuner du lundi 20 juin au vendredi 24 juin 2022



Ecole Saint Edern

Lundi 20

Salade de Pâtes au jambon

Filet de Colin meunière

Brunoise de Légumes à la Provençale

Liégeois vanille

Miche Tranchée

Mardi 21

Salade de Tomates* 

Aiguillette de poulet *

Riz

Fromages

Fruit de saison

Miche Tranchée

Mercredi 22

Jeudi 23

Taboulé à l'Orientale

Escalope de blé panée

Flan de courgettes

Timballe Vanille Fraise

Miche Tranchée

Vendredi 24

Melon Charentais

Sauté de boeuf à l'estragon* 

Pommes de terre vapeur

Kiri

Fruit de saison

Miche Tranchée



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine 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.

