







Déjeuner du lundi 10 octobre au vendredi 14 octobre 2022




Ecole Saint Edern

Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<p>Salade de Riz (Thon-Mais-Tomate-oeuf)*</p> <p>Normandin de veau*</p> <p>Flan de courgettes </p> <p>Fromage blanc aux fruit rouge *</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Concombre bulgare bio </p> <p>Hachis végétarien</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade Marco Polo</p> <p>Sauté de boeuf provencale </p> <p>Haricots Verts </p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote Pommes - Fraises</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Saucisson sec</p> <p>Dos de Colin *</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Liégeois chocolat</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 

*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.

