










Déjeuner du lundi 17 octobre au vendredi 21 octobre 2022




Ecole Saint Edern

Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<p>Pomelos_</p> <p>Steak haché </p> <p>Carottes </p> <p>Fripon</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Duo de choux* </p> <p>Omelette nature</p> <p>Pâtes Farfalle</p> <p>Yaourt sucré BIO LOCAL </p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade Piémontaise*</p> <p>Filet de Colin meunière</p> <p>Julienne de Légumes </p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Lasagnes bolognaise </p> <p>Salade verte</p> <p>Roses des sables*</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.

