



## Ecole Saint Edern

Lundi 07	Mardi 08	Mercredi 09	Jeudi 10	Vendredi 11
<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Saucisse Hénaff *</b></p> <p><b>Lentilles au jus</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Pâté de Campagne</b></p> <p><b>Poisson Pané</b></p> <p><b>Poêlée Méridionale</b></p> <p><b>Kiri</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Salade de Pâtes au jambon</b></p> <p><b>Sauté de boeuf provençale</b> </p> <p><b>Haricots Verts</b></p> <p><b>Brownies au pépites de chocolat*</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Melon Charentais</b></p> <p><b>Hachis végétarien</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Gouda</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>



Légende : **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.

