



## Ecole Saint Edern

Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
<p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Rôti de Dinde *</b></p> <p><b>Blé</b> </p> <p><b>Edam</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Pastèque</b> </p> <p><b>Risotto de légumes*</b></p> <p><b>Fromage blanc au sucre</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>		<p><b>Oeufs durs</b> <b>Mayonnaise</b></p> <p><b>Cordon Bleu de Volaille*</b></p> <p><b>Courgettes aux oignons*</b></p> <p><b>Vache Qui Rit</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>	<p><b>Crêpes au Fromage</b></p> <p><b>Filet de Colin*</b></p> <p><b>Semoule de Couscous</b></p> <p><b>Timballe Vanille Chocolat</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p>



Légende : Produits Sucrés / 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.

