



Ecole Saint Edern

Lundi 21

Taboulé à l'Orientale

Escalope de Porc 

Haricots Beurre persillés

Eclair à la Vanille

Miche Tranchée

Mardi 22

Salade de Tomates* 

Sauté de poulet a la crème*

Purée de Pommes de terre

Camembert

Fruit de saison

Miche Tranchée

Mercredi 23

Jeudi 24

Melon Charentais

Omelette nature

Macaronis*

Entremet Chocolat*

Miche Tranchée

Vendredi 25

Saucisson à l'Ail *

Filet de Colin meunière

Poêlée Campagnarde

Emmental

Fruit de saison

Miche Tranchée



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

Fruits et légumes de saison 

Viande de porc 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.

