






Ecole Saint Edern

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Betteraves vinaigrette* _</p> <p>Gratin italien*</p> <p>Salade verte</p> <p>Cantadou</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Pastèque </p> <p>Omelette nature</p> <p>Pommes de terre rissolées</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Miche Tranchée</p>		<p>Salade de Riz (Thon-Mais-Tomate-oeuf)*</p> <p>Fondant de Porc au pesto rosso*</p> <p>Haricots Beurre persillés</p> <p>Eclair au Chocolat</p> <p>Miche Tranchée</p>	<p>Duo de tomate et maïs* _</p> <p>Filet de Colin*</p> <p>Au beurre*</p> <p>Céréales gourmandes bio* </p> <p>Kiri</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Miche Tranchée</p>



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

