








Ecole Saint Julien

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<p>Duo de choux*_</p> <p>Chipolatas grillées* </p> <p>Lentilles au jus*_</p> <p>Petit Suisse</p> <p>Fruit frais </p> <p>Goûter</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Cordon Bleu de Volaille*</p> <p>Poêlée Campagnarde</p> <p>Poire au sirop_</p> <p>Goûter</p>	<p>Goûter</p>	<p>Betteraves vinaigrette*_</p> <p>Sauté de Porc au pain d'épice* </p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Salade de Fruits (Pommes-Kiwi)*_ </p> <p>Goûter</p>	<p>Pâté de Campagne et Cornichons</p> <p>Dos de Colin sauce Dieppoise*</p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Goûter</p>



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

