







Ecole Saint Julien


Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de Dinde*</p> <p>Pommes de terre persillées à la vapeur</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit frais</p> <p>Miche Tranchée</p> <p>Goûter</p>	<p>Salade d'Endives (Noix-Pommes-Emmental) </p> <p>Cordon Bleu de Volaille*</p> <p>Petits pois*</p> <p>Yaourt nature sucré BIO* </p> <p>Miche Tranchée</p> <p>Goûter</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p></p> <p>Goûter</p>	<p>Pomelos_ </p> <p>Hachis Parmentier* </p> <p>Salade verte</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Miche Tranchée</p> <p>Goûter</p>	<p>Betteraves vinaigrette*_</p> <p>Filet de Lieu*</p> <p>Semoule de Couscous</p> <p>Cantafrais</p> <p>Fruit frais</p> <p>Miche Tranchée</p> <p>Goûter</p>



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

Fruits et légumes de saison 

Viande bovine d'origine française 

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.

