



Ecole Saint Julien

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<p><b>Betteraves vinaigrette*</b> _</p> <p><b>Lasagnes bolognaise</b></p> <p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Liègeois Vanille</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p> <p><b>Goûter</b></p>	<p><b>Salade de Pâtes^*</b></p> <p><b>Filet de Dinde rôti*</b></p> <p><b>Petits pois*</b></p> <p><b>Vache Qui Rit</b></p> <p><b>Fruit frais</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p> <p><b>Goûter</b></p>	<p><b>Goûter</b></p>	<p><b>Crêpes au Fromage</b></p> <p><b>Escalope de Poulet*</b></p> <p><b>Julienne de Légumes</b></p> <p><b>Far Breton</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p> <p><b>Goûter</b></p>	<p><b>Saucisson sec et Cornichons*</b> _</p> <p><b>Nuggets de poisson*</b></p> <p><b>Ratatouille</b></p> <p><b>Tartare Ail et fines herbes</b></p> <p><b>Salade de fruits</b></p> <p><b>Miche Tranchée</b></p> <p><b>Goûter</b></p>



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

\*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.

