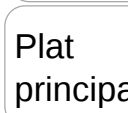


Semaine 18

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume
Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi Repas de Pâques



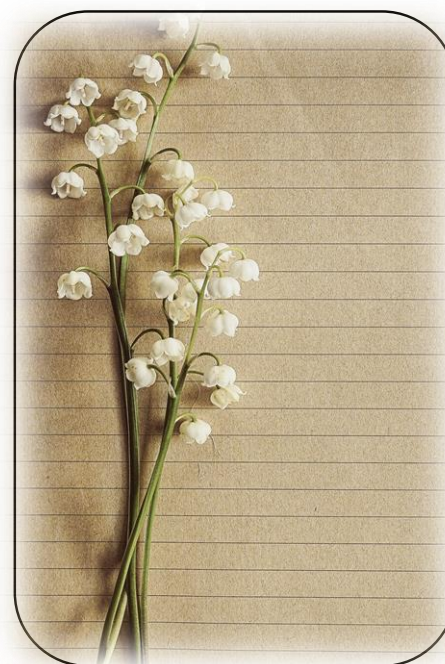
Mardi Repas biologique

- Salade de blé bio au basilic*
- Steak de bœuf bio sauce barbecue*
- Haricots verts persillés bio*
- Yaourt vanille bio*
- Fruit bio*

Mercredi



Jeudi



Vendredi

- Céleri rémoulade*
- Colin sauce citron*
- Coquillettes*
- Pointe de Brie (coupe)*
- Liégeois vanille*

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Féculents

Matières grasses

Produits laitiers

Produits sucrés

Repas de substitution :

- Lundi : Cubes de colin panés + riz crémeux
- Mardi : Omelette

Présence de porc signalée par *

Légende :

Produit issu de l'agriculture biologique



Produit de saison



Produit local



Dessert du chef



« Jean-Jacques, le lapin de Pâques » fait la fête :

Tu as peut-être fait une chasse aux œufs le Week - end dernier.
A l'origine, Pâques était une fête où l'on célébrait le printemps et le retour de la lumière après les longs mois d'hiver.

Les enfants décoraient des œufs de poule qui étaient ensuite cachés dans les jardins.
Aujourd'hui, ce sont plutôt des friandises en sucre ou en chocolat.

Cette semaine, on fête Pâques avec un repas spécial concocté par le chef.

Miam !



Choix de la semaine

Entrée : Betteraves

Légume : Purée de brocolis

