






Semaine 18

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


Lundi
Repas de Pâques

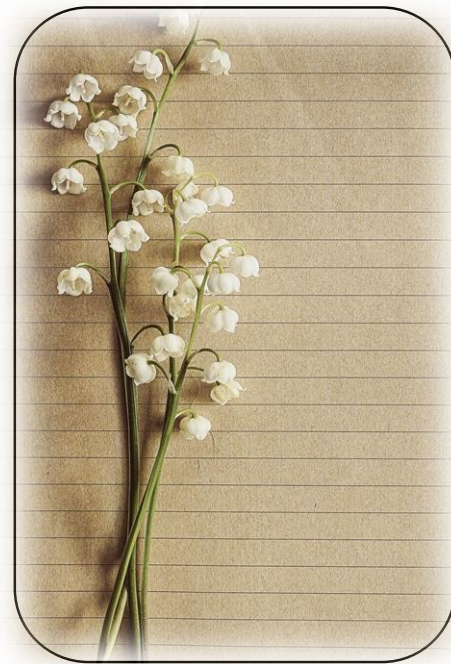


 **Mardi**
Repas biologique

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

 **Mercredi**
Repas végétarien

- Concombres sauce bulgare
- Lasagnes ricotta épinards
- P'tit Louis
- Purée de fruits du chef 



- Vendredi**
- Céleri rémoulade
 - Colin sauce citron 
 - Coquillettes et emmental rapé 
 - 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

