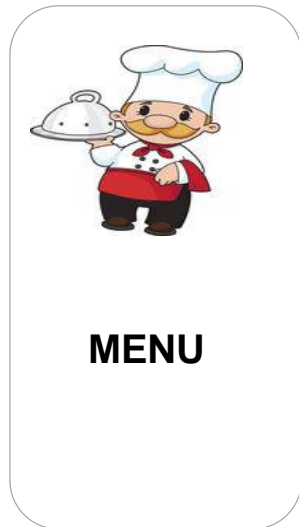


Semaine 18



Lundi
Repas de Pâques



Mardi
Repas biologique

- Steak de bœuf bio sauce barbecue
- Haricots verts persillés bio
- Yaourt vanille bio
- Fruit bio

Mercredi
Repas végétarien

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



Vendredi

- 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

