

Semaine 18

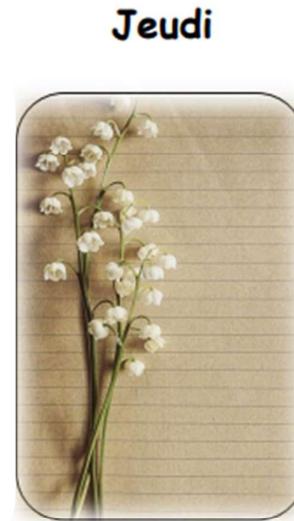
	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

## 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	



## Jeudi

## Vendredi

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

Les groupes d'aliments

- 
- 
- 
- 
- 
- 



### 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 !

