

Semaine 48	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi <i>Repas biologique</i>	Vendredi <i>Repas végétarien</i>	Les groupes d'aliments
Entrée	Tarte au fromage	Salade de riz à la provençale	Carottes rapées	Salade verte bio	Salade pastorelle	Fruits et Légumes
Plat principal	Saucisse de volaille	Nuggets de poisson	Rôti de dinde sauce champignons	Hachis parmentier bio de bœuf bio	Omelette	Vandées, poisson, oeufs
Légume Féculent	Petit pois	Haricots beurre	Torsades	Camembert bio	Gratin de courgettes	Féculents
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Tartare nature	Mimolette	Purée de fruit bio	Suisse sucré	Matières grasses
Dessert	Fruit	Clémentine bio	Liégeois vanille		Fruit	Produits laitiers
						Produits sucrés

**Repas de substitution :**

- Lundi : Escalope panée végétale
- Mercredi : Quenelles sauce champignons
- Jeudi : Quenelles de brochet sauce tomate et purée de pommes de terre

Présence de porc signalée par \*

**Légende**

- Produit issu de l'agriculture biologique
- Produit de saison
- Produit local
- Dessert du chef



**"Justine la clémentine" t'informe :**

Mardi, une clémentine en dessert !  
Sais-tu que la clémentine a été découverte par le père Clément (d'où son nom) en 1902 ?  
Fruit issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger.  
La clémentine est riche en vitamine C.  
Consommée quotidiennement, elle t'aide à lutter contre le froid et la fatigue.  
Un concentré d'énergie et de bien-être à croquer !

