

Semaine 48

Lundi

Mardi

Mercredi

 **Jeudi**
Repas biologique

 **Vendredi**
Repas végétarien



Tarte au fromage

Saucisse de volaille

Petit pois 

Fruit 


Nuggets de poisson 


Haricots beurre 


Tartare nature


Clémentine bio 





Hachis parmentier bio de bœuf bio 

Camembert bio 

Purée de fruit bio 

Salade pastourelle 

Omelette 

Gratin de courgettes 

Suisse sucré

Les groupes d'aliments





- 
- 
- 
- 
- 
- 

Repas de substitution :

- Lundi : Escalope panée végétale
- 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 !



Choix de la semaine

Entrée : Potage de légumes
Légume : Brocolis