





Semaine 36

## Mardi

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



-  Melon
-  Lasagnes de boeuf
-  Petit moulé nature
-  Flan chocolat



**Repas sans viande :**  
Mardi : Lasagnes de saumon

**Repas sans porc :**  
Présence de porc signalée par \*



Une bonne rentrée scolaire !  
En route pour de nouvelles aventures culinaires...  
Le chef et les cuisiniers sont heureux de te retrouver pour te préparer divers petits plats.

Ce mardi, tu vas déguster du Melon.  
Petit et peu sucré, il est l'un des fruits les plus prisés en été,  
Contenant près de 90% d'eau,  
ce fruit est très désaltérant et peu calorique.  
Il pousse sur une plante à même le sol. →  
Il en existe différentes variétés à la chair orange, jaune, blanche ou verte. Hmmm !








## Jeudi

Repas bio végétarien


-  Salade de tomates bio
-  Curry de légumes bio
-  Blé bio aux raisins
-  Babybel bio
-  Pomme bio

## Vendredi

-  Salade verte bio
-  Dos de colin sauce citron
-  Coquillettes bio
-  Camembert bio (à la coupe)
-  Pêche bio

Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons œufs
-  Céréales, légumes secs
-  Matières grasses cachées
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés

 "Bio" : Issu de l'Agriculture biologique

**Origine de nos viandes bovines**  
- Boeuf : France  
- Veau : France

