

# Quelques photos !

Cette semaine, nous vous proposons un arrêt particulier sur la préparation sur place de nos repas. Les produits sont, le plus souvent possible, frais, y compris les viandes et poissons.

Le jeudi est le jour hebdomadaire du « tout fait maison » (ou presque !).

## Repas du jeudi 02 mars 2023

### Menu du jour

Tarte crème champignons  
Rôti de porc / Poêlée de légumes  
Crème dessert  
Fruit frais

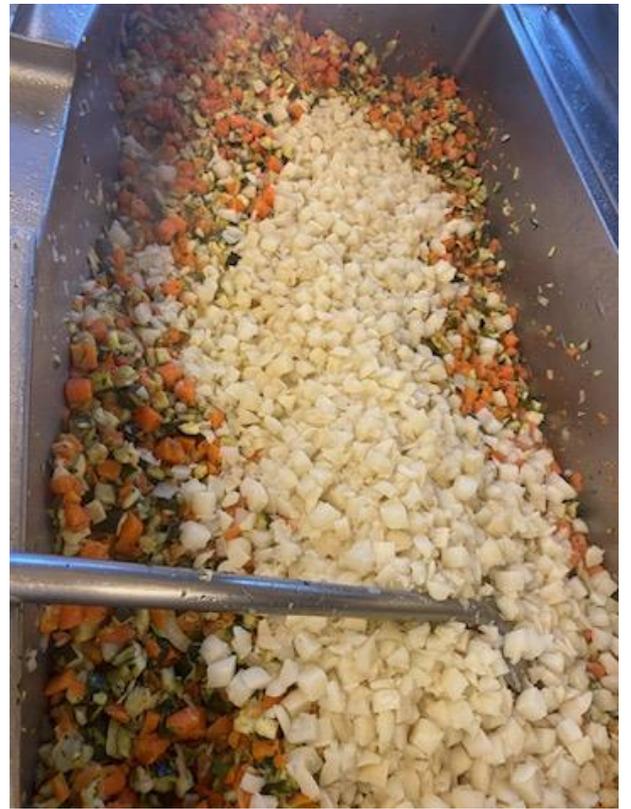


Le rôti, mariné, grillé,  
tranché, servi...





Des légumes frais...



Nos tartes aux  
champignons



Et le dessert...

## POUR CEUX QUI L'IGNORENT ENCORE :

### Tous les jours des menus équilibrés

Tous les jours 1 produit protéiné (viande / poisson / ou végétal)

Tous les jours 1 légume cru ou cuit (en entrée ou en garniture)

Tous les jours 1 féculent (en entrée ou en garniture)

Tous les jours 1 produit lacté (yaourt ou fromage)

Tous les jours 1 fruit (fruit frais ou salade de fruits ou compote)

Et parfois un petit plaisir en substitution !

Nous incitons les élèves à goûter à tout

Nous incitons les élèves à garnir leurs plateaux de tous les plats  
proposés

Mais nous ne les forçons pas, ils restent libres de ne pas prendre ce  
qu'ils ne consommeront pas !

MERCI à notre  
équipe de cuisine