




# Semaine 49

# Menu

Du 03 au 07 décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées et dés de comté	Salade verte au maïs	Velouté de légumes  « Fait Maison »	Saucisson sec	Betteraves râpées
Rôti de veau à la crème	Grillade de pilons de poulet mariné	Veau à la viennoise	Risotto de la mer	Lasagnes  « Fait Maison »
Boullgour	Pommes de terre rissolées	Poêlée de choux - perles de blé		Salade verte
	Brie de Meaux		Entremet pistache	
Fruit de saison	Poire	Compote pommes Poire	Kiwi	Rocher coco  « Fait Maison »



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Produits laitiers
	Féculets
	Produits sucrés
	Matières grasses

### Producteurs locaux :

- Volailles : Nouet et Fils à la Mancellière sur Vire
- Fruits et légumes : Epicerie à Percy en N
- Viande : La Chaiseronne à Brécey
- Laitages : ferme Les Longs Champs à Tessy/s/Vire
- Saucisses : Charcuterie Potin à Percy en N
- Pomme de terre, carottes : Manche Pomme de Terre à Créances

Ce menu respecte les recommandations nutritionnelles du GEMRCN. Toutefois, des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons.  
Les livraisons utilisées sont d'origine française, achetées à des fournisseurs locaux. Tous les plats sont fabriqués sur place.