

# Semaine 50

# Menu

Du 10 au 14 décembre 2018



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de surimi	Salade du chef (tomate, thon, maïs)	Sardine à l'huile	Macédoine de légumes	Salade mexicaine (haricots rouges, maïs, thon, tomates)
Filet mignon à la moutarde à l'ancienne	Aiguillettes de poulet	Rôti de porc au jus	Saucisses - chipolats	Dos de cabillaud façon Fish and chips sauce tartare
Pommes de terre sautées - haricots verts	Blé	Pâtes	Lentilles corail	Carottes sautées au miel
	Emmental	Fromage de chèvre		Abondance
Crème brûlée	Pêches rôties	Banane	Cake aux pépites de chocolat	Clémentines



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 Brécéy
- 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.