

Semaine 4

Menu

Du 21 au 25 janvier 2019



<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
Salade Parisienne (jambon/ emmental)		Cake aux fromages « Fait Maison »		Salade texane		Carottes râpées	
Rôti de veau et son jus		Steak haché		Cabillaud aux agrumes		Escalope de dinde à la normande	
Boullgour		Haricots beurre/ salsifis		Poireaux bio/ semoule		Purée de pommes de terre et butternut	
						Saint Nectaire	
Kiwi		Flan « Fait Maison »		Entremet aux spéculos		Oreillons de pêche au sirop	



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Produits laitiers
	Féculents
	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.