

Semaine 5

Menu

Du 28 janvier au 01 février 2019



<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
Salade verte au thon		Salade d'endive aux noix et au roquefort		Macédoine de légumes		Tartare de saumon	
Filet mignon de porc au cidre		Filet de colin à la crème		Saucisse grillée		Steak haché	
Farfalles		Riz et brunoise de légumes		Flageolets et carottes		Pommes de terre rissolées	
Fromage de chèvre				Tomme de Savoie		Yaourt fermier	
Orange		Gâteau aux pommes		Poire		Clémentines	



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.