

Semaine 6

Menu

Du 04 au 08 février 2019



<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
Pamplemousse		Champignons à la vinaigrette		Céleri en rémoulade		Feuilleté Franc comtois	
Lieu à la tomate		Bœuf bourguignon		Poulet rôti		Rôti de dinde aux champignons	
Blé		Coquillettes		Riz pilaf		Gratin de choux fleurs	
Comté		Reblochon				Clémentine	
Pommes au four rôties au Miel		Tarte amandine aux poires		Compote de pommes		Petits biscuits sablés	



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 Brécéy
- Laitages : ferme Les Longs Champs à Tessys/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.