

Semaine 9

Menu

Du 25 février au 1er mars 2019



<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
Allumettes au fromage		Carottes râpées/ Maïs		Salade de betteraves et pommes		Céleri rémoulade	
Boulettes de bœuf		Emincés de volaille à la crème		Saucisses grillées		Pâtes à la bolognaise	
Ratatouille		Coquillettes		Lentilles / Carottes		Salade verte	
		Reblochon		Comté			
Crème dessert vanille		Kiwi		Orange		Poire pochée	



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.