

Semaine 10

Menu

Du 04 au 08 mars 2019



| <i>Lundi</i> | | <i>Mardi</i> | | <i>Jeudi</i> | | <i>Vendredi</i> | |
|----------------------|--|-------------------------|--|------------------------|--|--------------------------|--|
| Macédoine de légumes | | Pousses de soja et maïs | | Salade piémontaise | | Velouté de légumes | |
| Rôti de dinde | | Sauté de porc | | Œufs à la florentine | | Saumon à la sauce tomate | |
| Riz / Champignons | | Flageolet | | Pommes de terre vapeur | | Riz / Ratatouille | |
| Fromage Blanc | | Yaourt fermier sucré | | Entremet Pistache | | Flan | |
| Pêche au sirop | | Clémentines | | Pomme | | | |



| 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.