

Semaine 12

Menu

Du 18 au 22 mars 2019



<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
Salade Coleslaw		Méli-mélo asperges et pommes vertes		Carottes râpées		Salade d'endives au Roquefort	
Filet mignon au poiré		Cordon bleu		Escalope à la normande		Filet de colin à la crème	
Rösti de pommes de terre		Ratatouille / Semoule		Pommes de terre rissolées		Riz / brunoise de légumes	
		Yaourt aux fruits		Saint Nectaire			
Crème dessert au chocolat				Pomme		Cake au chocolat	



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.