





Semaine 13

Menu

Du 25 au 29 mars 2019



<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Friand au fromage	Pamplemousse	Salade verte et thon	Salade du Chef
Steak haché	Estouffade Bourguignonne	Rôti de porc	Filet de limande meunière
Haricots / salsifis	Coquillettes	Farfalles	Blé à la tomate
Clémentines	Camembert	Bûche de chèvre 	Cantal 
Petits biscuits	Feuilleté aux pommes  « Fait Maison »	Poire 	Corbeille de Fruits frais



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 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.