

Semaine 14

Menu

Du 1er au 5 avril 2019



<i>Lundi</i>		<i>Mardi</i>		<i>Jeudi</i>		<i>Vendredi</i>	
Allumettes à l'emmental		Pousses de soja et maïs		Macédoine de légumes		Betteraves crues râpées	
Steak haché		Escalope de poulet à la crème		Crêpinette de porc		Lasagnes	
Haricots verts		Tortis		Lentilles / Carottes		Salade verte	
		Brie de Meaux		Emmental			
Crème dessert Praliné		Pomme		Kiwi		Compote de poire	



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.