

# Semaine 20

# Menu

Du 13 au 17 mai 2019



Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Salade verte aux dés de tomates et poivrons		Concombre à la crème de ciboulette		Céleri rémoulade		Salade feuilles de chêne aux billes de mozzarella	
Rôti de porc orloff		Steack de veau à la milanaise		Poulet rôti au jus		Médailon de merlu sauce aneth	
Pommes dauphines		Semoule épicée tomates provençales		Ecrasé de pomme de terre		Riz et poireaux	
		Yaourt bio		Saint Nectaire			
Entremet caramel au beurre salé				Fruits de saison		Mousse 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.