











Semaine 02

Menu

Du 09 janvier au 13 janvier 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betterave rouge 	Wrap de légumes sauce César 	Concombre bulgare	Cake alsacien façon Flamenkühe
Dinde à la viennoise	Rôti de veau à la Normande	Omelette au fromage	Dos de cabillaud au citron vert
Haricots verts Coeur de blé 	Lentilles corail 	Tortis, carottes	Riz, brocolis 
Yaourt sucré 	Entremet vanille 	Emmental 	Crème dessert au chocolat
Poire au sirop	Clémentine, financier aux amandes 	Pomme 	



Les groupes d'aliments	
	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Produits laitiers
	Féculets
	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

Les livraisons utilisées sont d'origine française, achetées à des fournisseurs locaux. Tous les plats sont fabriqués sur place.

|