







Semaine 03

Menu

Du 16 janvier au 20 janvier 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de chou blanc, comté et pomme	Velouté de légumes 	Charcuterie au choix	Rillettes de sardines 
Sauté de veau aux épices d'orient	Rôti de dinde aux pruneaux	Médailillon de merlu sauce Aneth	Hachis parmentier 
Pommes de terre vapeur	Méli-mélo gourmand / champignons	Ratatouille, semoule 	Salade verte
Petit pot de crème caramel au beurre salé	Camembert 	Fromage blanc	Petit suisse aux fruits
	Panier de fruits de saison	Poire	Pomme cuite 



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

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

|