










Semaine 05

Menu

Du 30 janvier au 03 février 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté parisien	Carottes rapées	Salade de surimi et dés de tomates	Tartine montagnarde 
Pavé de colin à la tomate	Dahl de lentilles corail au lait de coco	Poulet rôti au jus	Pilons de poulet grillés
Blé,  chou fleur	Riz 	Haricots blancs cuisinés	Haricots verts cuisinés
Comté 	Fromage de chèvre 	Panier de fruits de saison	Riz au lait 
Fruit cuit de saison	 		



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

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

|