

Semaine 36

Menu

Du 04 septembre 2023 au 08 septembre 2023



| Lundi | | Mardi | | Jeudi | | Vendredi | |
|-----------------------------------|--|---|--|----------------------------------|--|--|--|
| Assiette de charcuterie locale | | Dips de légumes sauce au fromage blanc | | Duo tomate, concombre | | RETOUR SUR LES BANCS DE L'ÉCOLE | |
| Boulettes de boeuf à la tomate | | Aiguillettes de poulet sauce moutarde à l'ancienne | | Saucisse /chipolatas | | Bécher liquide fumant chimie | |
| Petits pois carottes | | Pommes de terre grenaille à l'ail | | Ratatouille, coeur de blé | | Volaille de Louis XIV | |
| Nectarine jaune | | Camembert | | Yaourt nature | | Parallèle de pommes de terre | |
| | | Fruit de saison | | Pastèque | | Farandole musicale | |

M
e
n
u

à

t
h
è
m
e



Les groupes d'aliments

- Fruits et légumes verts
- Vianes / Poissons / Oeufs
- Produits laitiers
- Féculets
- Produits sucrés
- Matières grasses

Producteurs locaux:

- Volailles : Nouet et Fils à la Mancellière sur Vire
- Fruits et légumes : Epiceries 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.