









# Semaine 37

# Menu

Du 11 septembre au 15 septembre 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapées	Rémoulade de céleri et pomme granny	Betteraves 	Salade avocat, surimi et tomates cerises
Haut de cuisse de poulet rôti	Rôti de veau à la provençale	Omelette au fromage 	Filet de lieu sauce agrumes
Caviar de courgettes à l'ail Tortis 	Haricots blancs 	Champignons, coquillettes	Riz sauvage, tomate au four 
Entremet vanille 	Fromage blanc 	Beaufort 	Panna cotta au coulis de framboises
Poires au sirop	Pêche	Fruit 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 : Epiceries 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.