







# Semaine 38

# Menu

Du 18 septembre au 22 septembre 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Tomates  et mozzarella Di buffala	Carottes rapées	Mousse de foie	Terrine de saumon  « Fait Maison »
Rôti de veau à l'espagnol	Filet de pintade au cidre	Filet de lieu noir sauce citron vert	Steack haché façon bouchère sauce poivre
Pommes de terre grenaille à l'ail	Champignons bruns, céréales gourmandes 	Semoule, ratatouille  « Fait Maison »	Frites
Pâtissière aux éclats de spéculoos	Saint Albray	Petit suisse nature	Yaourt 
	Pêche	Mirabelles	Compote de pommes  « Fait Maison »



**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 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.