








# Semaine 40

# Menu

Du 02 octobre au 06 octobre 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes 	Salade aux dés de chèvre	Carottes râpées	Galette de blé noir au fromage
Dos de merlu sauce aurore	Chili sin carne	Haut de cuisse de poulet tandoori	Filet de poulet sauce chorizo
Blé,  carottes sautées	Riz 	Flageolets,  purée de brocolis	Haricots verts
Saint-Marcellin	Banane	Clafoutis aux poires	Riz au lait 
Compote de pommes, fraises  			



**Les groupes d'aliments**

- Fruits et légumes verts
- Viances / 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.