








# Semaine 49

# Menu

Du 02 décembre au 06 décembre 2024



| Lundi  | Mardi  | Jeudi  | Vendredi  |
|--|--|--|---|
| Velouté de légumes      | Duo de betteraves et thon  | Carottes rapées et raisins secs  | Tartine'flette  |
| Filet de colin sauce aurore  | Chili Sin carne  | Tenders de poulet au four  | Rôti de dinde à la provençale   |
| Blé, <br>Chou romanesco |  | Flageolets, <br>purée de patates douces | Haricots verts     |
| Tomme de Savoie  | Chèvre  | Clafoutis aux pommes                  | Semoule au lait  |
| Fruits au sirop  | Clémentines  |  |   |



**Les groupes d'aliments**

- Fruits et légumes verts
- Vianades / 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.