








Du 21 avril au 25 avril 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <p>JOUR FÉRIÉ 21 avril 2025</p>	Melon	Carottes râpées, céleri	Menu de Pâques Vive les cloches 
	Filet de poulet à la moutarde	Saucisse, chipolatas	Œufs mimosa du lapin
	Pommes dauphines 	Choux-fleur, farfalle 	Sauté de veau aux légumes printaniers
	Abondance 	Yaourt sucré 	Flageolets 
	Trio de pommes	Fruit de saison	Cup cake poussin au chocolat

Producteurs locaux

- Volailles : Nouet et Fils - la Mancellière s/Vire
- Bœuf / veau / agneau : La Chaiseronne - Brécey
- Saucisses : Charcuterie Potin- Percy en Normandie
- Laitages : ferme des Longs Champs - Tessy s/Vire
- Fruits et légumes : épicerie de Percy
- Pommes de terre et carottes : Manche pommes de terre - Créances

Les groupes d'aliments

-  Fruits et légumes verts
-  Viandes / Poissons / Œufs
-  Produits laitiers
-  Féculents
-  Produits sucrés
-  Matières grasses



AOP - Produits protégés fabriqués en France et en Europe



Issu de l'agriculture Biologique

Ce menu respecte les recommandations nutritionnelles du GEMRCN. Toutefois, des modifications peuvent avoir lieu en fonction des livraisons. Tous les plats sont fabriqués sur place.