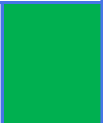
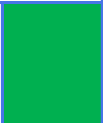
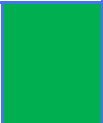


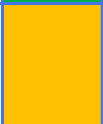
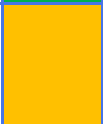


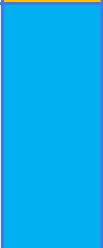

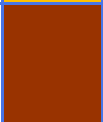




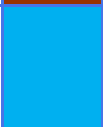


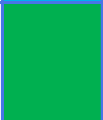
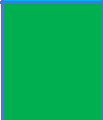


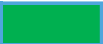





**Du 12 mai au 16 mai 2025**

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Salade de radis, tomates et carottes		Duo pastèque, melon		Duo carottes râpées		Laitue et dés de gouda	
Jambon grillé sauce cidre		Couscous végétarien		Rôti de dinde à l'espagnol		Dos de cabillaud sauce citronnée	
Croquettes de pommes de terre		Plateau de fromages		Purée 		Riz basmati, ratatouille 	
Pomme rôtie				Camembert 		Fondant au chocolat	
		Panier de fruits de saison		Abricots selon arrivage			

### 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 / Protéines végétales
	Produits laitiers
	Féculents
	Produits sucrés
	Matières grasses



AOP - Produits protégés fabriqués en France et en Europe



Issu de l'agriculture Biologique