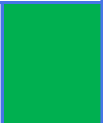

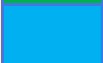

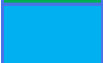




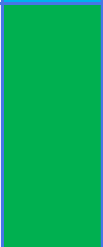
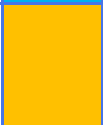




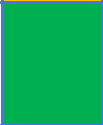



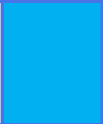

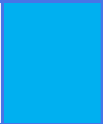

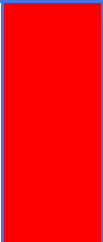



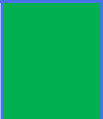

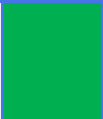



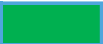





Du 19 mai au 23 mai 2025

Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Tomates cerises		Feuilles de chêne et dés de chèvre	 	Salade composée tomate, maïs et thon	 	Pizza  « Fait Maison »	
Filet de lieu noir au beurre blanc	 	Chili sin carne		Filet de poulet mariné au curry citron		Escalope de dinde au boursin	
Blé,  chou-fleur	 			Flageolets, brocolis		Haricots verts 	
Brie de Meaux 		Chèvre frais 		Crumble aux poires  « Fait Maison »		Riz au lait à la vanille 	
Compote de pommes 		Salade de fruits  « Fait Maison »					

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