

Du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Menus surprises ! Selon l'humeur du personnel en cuisine !



**C'EST LES
VACANCES!**

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 : épiceries 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



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.