

# **Développer, réinventer notre restauration collective en circuit court**

En poursuivant nos démarches d'amélioration en continu de notre prestation alimentaire. Le service restauration du CHICAM, vous propose 4 repas à thèmes en approvisionnement local durant le mois du février 2017.

Notre volonté est de proposer à nos patients/résidents et personnels une alimentation propre, juste et saine avec plus de fraîcheur et du goût tout en contribuant pleinement au développement économique et social de notre territoire locale.

## **1<sup>er</sup> repas à thème : jeudi 16 février**

plats	désignation	Origine/appellation	Label/Fournisseur
Entrée	Andouille artisanale	De Vire	B.J.FLOCH
Viande	Emincé de bœuf : « bête à l'équilibre » <sup>1</sup>	Lycée agricole de SEES	Race normande
Légume	Pommes de terre-carottes fraîches avec tombée d'oignon	Alençon	Anais
Fromage	Camembert BIO	Briouze	BIO/GILLOT
dessert	Yaourt aromatisé BIO	LE GAEC/Ménil Froger	BIO : LE GAEC

## **2ème repas à thème : lundi 20 Février**

plats	désignation	origine	Label/fournisseur
Entrée	Tomate (fraîche) cœur de palmier		
Viande	Bourguignon « bête à l'équilibre »	Lycée agricole de SEES	Race normande
Légumes	tagliatelles		
Fromage	Pont l'évêque BIO	Briouze	BIO/GILLOT
dessert	Salade de fruit (frais)		

## **3<sup>ème</sup> repas à thème : mercredi 1<sup>er</sup> Mars**

plats	désignation	origine	Label/fournisseur
Entrée	Betterave mâche		
Viande	Rôti de bœuf	Lycée agricole de SEES	Race normande
Légumes	Carotte vichy (frais)	Alençon	Anais
Fromage	Camembert BIO	Briouze	BIO/GILLOT
dessert	Mousse aux chocolat fait maison		

## **4<sup>ème</sup> repas à thème : mardi gras du 28 Février (ne concerne que les selfs d'Alençon/Mamers)**

plats	désignation	origine	Label/fournisseur
Entrée	Salade de gésier		
Viande	Pièce grillée de bœuf	Lycée agricole de SEES	Race normande
légume	Frites (Alençon), pomme dauphine (Mamers)		
Fromage	Pont l'évêque BIO	Briouze	BIO/GILLOT
dessert	Beignet aux pommes		

<sup>1</sup>: Bête à l'équilibre : achat des bêtes d'élevage local, avec consommation de l'ensemble des morceaux de viande