



LE MENU DE LA SEMAINE



[Retour](#)

SEMAINE 1 du 2-mars au 6-mars

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
Salade bar Crudités	Salade bar Crudités	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement Lundi le steak haché au Bœuf de Normandie Le jambon blanc tranche des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur	Salade bar Crudités	Salade bar Crudités
Salade Parisienne	Salade de mâche aux dés de betterave		Salade Coleslaw	Salade de pâte au thon
Duo de saucisson	Œuf dur mayonnaise		Terrine de campagne "La table de Guillaume"	Carottes rapées à l'orange
Gaspacho au basilic	Wrap surimi	Le jambon blanc tranche des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur	Salade avocat crevettes	Club thon crudités
Steak haché Façon bouchère sauce barbecue	Jambon à l'os sauce forestière	Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg	Hachis parmentier	Poisson du marché sauce Dieppoise
Assiette froide végétarienne	Assiette Froide au camembert et jambon sec	Vendredi : Tarte au fromage pour votre menu végétarien	Assiette Froide œuf et jambon Blanc	Assiette Froide Au toffu et asperges
Poisson meunière	Rôti de dinde sauce Tomate		Rôti de porc Marengo	Tarte au fromage
Haricots verts à l'ail et au persil	Carottes à la crème	Mardi : les carottes de "Manche Pdt" situé à créance	Salade verte	Choux de Bruxelles
Frites	Macaronis		Purée	Blé aux petits légumes
Yaourt Nature Sucré	Edam		Fromage frais	St Paulin
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Dés de pommes caramel beurre salé	Smoothie Banane/Kiwi		Compote de pomme-pêche	Mousse crème brûlée
Liégeois chocolat	Petits suisses aux fruits		Fromage blanc	Beignet Framboise
Gaufre	Crème Mt Blanc Vanille		Riz au lait à la cannelle	Salade de fruits exotiques



Plat végétarien



Produit Local



LÉGENDE
Produit de saison



Porc Français



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



SEMAINE 2

du

9-mars

au

13-mars

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade bar Crudités</p> <p>Salade Savoyarde</p> <p>Salami </p> <p>Club rillettes</p>	<p>Salade bar Crudités</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Pomelos</p> <p>Salade fenouil aux agrumes</p>	<p>Le jambon blanc tranché des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur</p>	<p>Salade bar Crudités</p> <p>Tomate au maïs</p> <p>Salade d'endives aux noix </p> <p>Salade de pâte au surimi</p>	<p>Salade bar Crudités</p> <p>Duo de céleri et carottes rémoulade</p> <p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Wrap au thon</p>
<p>Cordon bleu scc ketchup</p> <p>Assiette froide végétarienne</p> <p>Filet de colin aux crevettes</p>	<p>Bolognaise de Bœuf</p> <p>Assiette Froide au thon et haricots verts</p> <p>Chipolatas </p> <p>"La table de guillaume"</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p>	<p>Filet de poulet à l'Indienne</p> <p>Assiette Froide au poulet de poivrons </p> <p>Blanquette de veau forestière</p>	<p>Beignet de calamar scc tartare</p> <p>Assiette Froide</p> <p>Zoto Champignon œuf mozzarella (Plat complet) </p>
<p>Salsifis à la tomate</p> <p>Semoule</p>	<p>Poêlée champêtre</p> <p>Tortis</p>	<p>Jeudi : les carottes de "Manche pdt" situé à créance</p>	<p>Carottes glacées </p> <p>Pommes campagnardes</p>	<p>Gratin de chou fleur</p> <p>Riz à la tomate</p>
<p>Vache qui rit</p>	<p>Cammembert</p>		<p>Carré président</p>	<p>Mimolette</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage Blanc</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eclair Vanille</p> <p>Yaourt sur coulis de fruits</p>	<p>Mardi : le yaourt sur coulis de fruits de "la ferme de Béthanie" située à Picauville</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet praliné</p> <p>Flan pâtissier </p> <p>Verrine de Poire Mousseline</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Brownies</p> <p>Pomme rôtie au miel</p> <p>Fromage blanc de "la ferme de Béthanie"</p>

LÉGENDE



Plat végétarien



Le Porc Français



Produit de saison



Produit Local



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 16-mars au 20-mars

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
Salade bar Crudités Taboulé Duo de saucisson Salade Cesar	Salade bar Crudités Concombre au fromage Blanc Salade iceberg aux croutons et dès de jambon Wrap Jambon	Le jambon blanc tranché des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur	Salade bar Crudités Choux rouge vinaigrette Riz Niçois Terrine forestière	Salade bar Crudités Emincé de radis vinaigrette à la ciboulette Salade Coleslaw Club crudité
Nuggets sauce Barbecue Assiette froide végétarienne Filet de lieu noir sce Nantua	Rôti de porc Basquaise Assiette Froide au chèvre, rôti et olives Assiette Kebab	Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg Vendredi, le plat végétarien Œuf dur sce Aurore	Cabonara Assiette Froide mache et lardons Tajine de boule d'agneau aux raisins	Poisson du marché Assiette Froide Œuf dur sce Aurore
Brocolis Purée	Etuvée d'endives Frites / Salade verte		Epinards Pennes	Ratatouille Semoule
Yaourt Nature	Coulommier		Petit moulé ail et fines herbes	St Paulin
Corbeille de fruits Milk Shake aux fruits rouges Plumetis Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits Tarte aux pommes Entremet vanille Liégeois chocolat	Jeudi le fromage blanc sur coulis de fruits de "la ferme de Béthanie" située à Picauville	Corbeille de fruits Smoothie aux poires Fromage blanc sur lit de fruits "La ferme de Béthanie" Muffin	Corbeille de fruits Compote de pêche Ananas Frais Tarte aux pommes



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE

Produit de saison



Produit Local



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 23-mars au 27-mars

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
Salade bar Crudités Céleri rémoulade Mortadelle Rillettes de maquereaux	Salade bar Crudités Salade de Pdt Tomate et œuf Choux blanc aux dés de jambon Piémontaise	Le jambon blanc tranché des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur	Salade bar Crudités Friand au fromage Salade mexicaine Carottes rapées à l'orange	Salade bar Crudités Terrine de poisson sce cocktail Salade Marco Polo (Pâtes, surimi) Duo de concombre et tomate
Colombo de poulet Assiette froide végétarienne Filet de colin à la crème de poivron	Cote de porc Normand sauce charcutière Assiette Froide Œuf poché et crouton Nuggets de blé	Mardi : côte de porc de Normandie	Sauté de bœuf Mironton Assiette Froide Poulet haricots rouge Chorizo Tartiflette	Beignet de fruits de mer Assiette Froide au saumon Pavé de saumon sce Aurore
Julienne de légumes Tortis	Fondue de poireaux Boullgour aux petits légumes	le poireau et les pommes vapeur proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance	Poêlée Chinoise/Salade verte Riz aux petits légumes	Petits pois carottes Pomme vapeur de la Manche
Samos	Buchette Mi-chèvre	Vendredi le yaourt de "la ferme de Béthanie" située à Picauville	Cammenbert	Yaourt Nature sucré "la ferme de Béthanie"
Corbeille de fruits Muffin Crème onctueuse Chocolat Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits Mousse chocolat Yaourt aux fruits mixé Semoule au caramel raisins secs		Corbeille de fruits Milkshake pomme framboise Gateau au yaourt Entremet Vanille	Corbeille de fruits Verrine tiramissu Gaufre Abricots crème mousseline

LÉGENDE



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Produit Local



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5 du 30-mars au 3-avr.

LUNDI

Salade bar Crudités

Pamplemousse

Salade savoyarde

Mortadelle

Parmentier aux 2 saumons

Assiette froide végétarienne

Cordon bleu

Salade verte

Purée

Croque lait président

Corbeille de fruits

Smoothie abricot

Liégeois vanille

Beignet au chocolat

MARDI

Salade bar Crudités

Terrine au camembert "la table de Guillaume"

Piémontaise

Club Jambon

Croque Jambon Tomate Mozzarella

Assiette Froide jambon œuf mozzarella

Carré de porc Marengo

Choux rouge braisé

Macaronis/Salade verte

Pyrénées

Corbeille de fruits

Compote de pomme

Fromage blanc sur lit de fruits "la ferme de Béthanie"

Entremet praliné

INFO DE LA SEMAINE

"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement ainsi que les merguez "Marcel"

Le jambon blanc tranché des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur

Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg

Mardi, le fromage blanc de la "Ferme de Béthanie" situé à Picauville

JEUDI

Salade bar Crudités

Œuf dur mayonnaise

Salade Coleslaw

Friand au fromage

Merguez de "Marcel l'Artisan"

Assiette Froide jambonneau

Boule de bœuf Sce tomate

Légumes couscous

Semoule aux raisins

Fripon

Corbeille de fruits

Fromage blanc

Muffin façon cupcake

Ile flotante

VENDREDI

Salade bar Crudités

Crêpe au fromage

Salade de haricots verts aux échalotes

Endives aux noix

Papillote de Poisson du marché

Assiette Froide au tofu et camembert

Galette de lentilles boulgour et petits légumes

Fondue d'endives

Riz à la tomate

Mimolette

Corbeille de fruits

Semoule au lait

Panacota au coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat



Plat végétarien



Produit Local



Produit de saison



La recette du chef

LÉGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 6-avr. au 10-avr.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salade bar Crudités	Salade bar Crudités	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement	Salade bar Crudités	Salade bar Crudités
Salade iceberg aux croutons	Salade Parisienne		Carottes rapées aux raisins secs	Surimi mayonnaise
Saucisson à l'ail	Terrine au camembert "la table de guillaume"	Le jambon blanc tranché des sandwiches est labélisé Bleu Blanc Cœur	Betteraves aux pommes	Céleri rémoulade
Betteraves aux pommes	Wrap crudités		Salade de tomates	Taboulé
Haché de veau sauce tomate	Tartiflette	Vendredi : composez votre menu végétarien avec la tarte Tomate chèvre et basilic	Steak haché façon bouchère Sce Barbecue	Marmite de Poisson du marché aux moules
Assiette froide végétarienne	Assiette Froide Poulet crudités	Mardi : les carottes proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance	Assiette Froide Œuf poché Haricots verts	Assiette Froide
Filet de colin aux agrumes	Suprême de poulet aux petits oignons		Jambon à l'os à sce Normande	Tarte Tomate chevre basilic
Poêlée méridionale	Carottes vichy	Haricots verts sautés aux lardons	Frites	Gratin de chou-fleur ou Salade verte
Blé pilaf	Coquillettes/Salade verte			Riz créole
Vache qui rit	Edam		Tartare aux noix	Emmental
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Milkshake	Tarte Normande		Faiselle aux fruits rouges	Tarte au chocolat
Petits suisses aux fruits	Ananas frais		Salade de fruits exotique	Yaourt bio "les 2 vaches"
Mousse au citron	Riz au lait		Tarte aux pommes	Mousse crème brûlée

LÉGENDE



Plat végétarien



Produit Local



Fruit ou légume frais



Dessert de ma mamie



Produit issu de l'agriculture Biologique