



# LE MENU DE LA SEMAINE



[Retour](#)

SEMAINE 1

du

30-nov.

au

4-déc.

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
Salade Bar	Salade Bar	Vendredi composez votre menu végétarien	Salade Bar	Salade Bar
Salade de Pdt au thon	Tomate vinaigrette balsamique		Salade d'endives aux noix	Taboulé
Duo de saucisson	Choux rouge vinaigrette	Mardi le Haché de Normandie	Salami	Carottes rapées aux raisins sec
Poireaux vinaigrette	Club Jambon		Œuf mayonnaise	Wrap au thon
Tagine de boule de bœuf	Steak Haché façon bouchère Sce BBQ	Vendredi les pomme de vapeur de "Manche PDT" situé à Créance	Chilli Con Carne	Tartiflette
Assiette froide Toffu artichaut	Assiette froide Dinde et poivrons confits		Rôti de porc Marengo	Assiette froide toast chèvre et jambon sec
Filet de colin aux moules	Rôti de dinde sauce tomate	Choux de bruxelles aux lardons	Œuf dur sce aurore	
Ratatouille	Carottes à la crème	Fromage frais	Salade verte/ Epinards	
Semoule	Frites	Riz	Pomme vapeur de la manche	
Vache qui rit	Yaourt Nature sucré	Clémentines	Coulommier	
Corbeille de fruit	Corbeille de fruits	Verrine pommes caramélisée	Corbeille de fruits	
Ile flotante	Smoothie fruits rouges	Muffin façon cup cake	Eclair chocolat	
Mousse chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Semoule aux raisins et caramel	Yaourt velouté Fruix	
Petits suisses aux fruits	Moelleux chocolat		Salade de fruits exotiques	



Plat végétarien



Produit Local



Produit de saison

## LÉGENDE



Porc Français



Le dessert de "Mamie"



# LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



SEMAINE 2

du

7-déc.

au

11-déc.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade bar</p> <p>Salade de Mache lardons et croûtes</p> <p>Mortadelle</p> <p>Fenouil aux agrumes</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Tomate au maïs</p> <p>Pomelos</p> <p>Salade de riz au fruits de mer</p>	<p>Mardi composez votre menu végétarien</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Friand au fromage</p> <p>Salade mexicaine (Riz maïs, poivrons, haricots rouge, chorizo)</p> <p>Duo de saucisson</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Emincé de radis vinaigrette à la framboise</p> <p>Club crudité</p>
<p>Cordon bleu</p> <p>Assiette froide Thon et œuf dur</p> <p>Papillote de colin aux crevettes</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Assiette froide manchon de poulet tex mex</p> <p>Chipolatas</p> <p>"La table de guillaume"</p>	<p>Vendredi la côte de porc de Normandie</p> <p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p>	<p>Filet de poulet au citron et Gingembre</p> <p>Assiette froide Surimi</p> <p>Paupiette de veau à la graine de moutarde</p>	<p>Poisson pané Ketchup</p> <p>Assiette froide Saumon asperges</p> <p>Côte de Porc scc tomate</p>
<p>Salsifis persillade</p> <p>Purée</p>	<p>Haricots beurre aux oignons</p> <p>Coquillettes</p>		<p>Julienne de légume</p> <p>Pomme campagnarde</p>	<p>Petits pois à la française</p> <p>Riz aux petits légumes</p>
<p>Samos</p>	<p>Cammembert</p>		<p>Carré président</p>	<p>Mimolette</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits exotiques</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Verrine Mousse chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pomme cuite caramel</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Yaourt Bio "Les 2 Vaches"</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Milkshake pêche</p> <p>Tarte grillée aux pommes</p> <p>Liegeois Vanille</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Ananas rôti au miel</p> <p>Verrine Abricot mousseline</p> <p>Fromage blanc</p>



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE

Produit de saison



Produit Local



Pêche responsable



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 14-déc. au 18-déc.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade bar</p> <p>Taboulé oriental</p> <p>Terrine au camembert "la table de guillaume"</p> <p>Champignon crème ciboulette</p>	<p>Salade bar</p> <p>Carottes rapées vinaigrette échalote</p> <p>Salade de tomates aux olives</p> <p>Salade de riz crevettes ananas</p>	<p><b>Vendredi Le menu de Noël</b></p> <p>"La table de Guillaume" : situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Salade iceberg aux croûtons et dès de jambon</p> <p>Céleri Waldorf (mayonnaise au curry et raisins sec)</p> <p>Chou blanc au paprica</p>	<p><b>Repas de Noël</b></p> <p>Salade aux lardons, gésiers confits et noix</p> <p>Terrine de poisson sce Cocktail</p> <p>Roulade de volaille et confit d'oignons</p>
<p>Nuggets de poulet sauce Barbecue</p> <p>Assiette froide végétarienne</p> <p>Filet de lieu noir sce aux Agrumes</p>	<p>Rôti de porc Sce aux aïrelles</p> <p>Assiette froide rôti de porc</p> <p>Steak Haché Sce au bleu (à part)</p>		<p>Crêpe à l'emmental</p> <p>Assiette froide jambon toast camembert</p> <p>Tajine de boule d'agneau aux abricots sec</p>	<p>Filet de saumon crème de poireaux et fruits de mer</p> <p>Suprême de pintade aux cèpes et bolets</p>
<p>Brocolis</p> <p>Purée</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Frites</p>	<p>Jeudi les carottes de Manche PDT</p>	<p>Carottes braisées au cumin</p> <p>Semoule</p>	<p>Pommes noisettes et Poelée de patate Douce</p>
<p>Yaourt Nature</p>	<p>Coulommier</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Père Noël chocolat</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Tarte pomme noix</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Verrine noix de coco</p> <p>Velouté fruit (Yaourt aux fruits mixés)</p>	<p>Jeudi le fromage blanc sur coulis de fruits de "la ferme de Béthanie" située à Picauville</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine Liégoise</p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits "La ferme de Béthanie"</p> <p>Ile Flottante</p>	<p>Clémentine</p> <p>Verrine mousse crème brûlée aux framboises</p> <p>Brownies aux noix et sa mousse à l'orange</p> <p>Fondant framboise crème anglaise</p>



Plat végétarien



Le Porc Français



## LÉGENDE

Produit de saison



Produit Local



Fruit ou légume frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 4-janv. au 8-janv.

## LUNDI

Salade Bar

Betteraves rémoulade


Mortadelle 

Salade Piémontaise

## MARDI

Salade Bar

Salade de Pdt Tomate et œuf

Salade d'endives aux noix 

Wrap jambon œuf

## INFO DE LA SEMAINE

Toutes l'équipe Scolarest vous souhaite une Bonne année 2021

Mardi composez votre menu Végétarien

Vendredi: Poisson Pané issu de la pêche Responsable

## JEUDI

Salade Bar

Crêpe au fromage

Carottes rapées ciboulette

Fenouil au curry

## VENDREDI

Salade Bar

Terrine de campagne


Salade Marco Polo (Pâtes, surimi)

Club crudité œuf


Colombo d'aiguillette de poulet

Assiette froide farfale pomme et mozzarella

Filet de colin à la crème de poivron


Bolognaise 

Assiette froide manchon de poulet

Tarte Tomate chevre basilic 

Mardi composez votre menu Végétarien

Vendredi: Poisson Pané issu de la pêche Responsable

Rôti de porc aux pruneaux 

Assiette froide rôti de porc

Emincé de poulet aux épices Kébab

Poisson pané / Filet du marché

Assiette froide jambon œuf

Chipolatas

Julienne de légumes

Purée

Gratin de courgette

Tortis

Poêlée méridionale

Pomme campagnarde

Petits pois carottes

Riz à la tomate

Vache qui rit

Yaourt nature

Camembert

Buchette Mi-Chevre

Corbeille de fruits

Tarte pomme rhubarbe

Crème onctueuse Chocolat

Cocktail de fruits au sirop

Corbeille de fruits

Verrine poire chocolat

Gaufre mousseline aux fruits 

Riz au lait

Corbeille de fruits

Verrine coco

Ananas Frais

Entremet chocolat

Corbeille de fruits

Smoothies fruit rouge

Galette des rois

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 11-janv. au 15-janv.

LUNDI	MARDI	INFO DE LA SEMAINE	JEUDI	VENDREDI
Salade Bar Pamplemousse Salade savoyarde Gaspacho de tomate	Salade Bar Duo de saucisson Piémontaise Mache aux croûtons	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement ainsi que les merguez "Marcel"	Salade Bar Œuf dur mayonnaise Salade Coleslaw Wrap Œuf crudité	Salade Bar Friand au Fromage Endives aux dés de jambon Mortadelle
Paupiette de veau aux petits oignons Assiette froide Toffu et œuf Cordon bleu	Parmentier aux 2 saumons Assiette Froide saumon asperge Rôti de porc Marengo	Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg Vendredi composez votre menu végétarien	Merguez de "Marcel l'Artisan" Assiette froide poulet chorizo Boule de bœuf Sca tomate	Poisson du marché sauce Dieppoise Assiette froide crudité Jambon Galette de lentilles boulgour et petits légumes
Ratatouille Macaronis	Salade verte Purée	Vendredi les pommes vapeur de Manche PDT	Légumes couscous Semoule aux raisins	Fondue d'endives Pomme vapeur
Croque lait président	Coulommier		Samos	Mimolette
Corbeille de fruits Beignet aux pommes Liégeois vanille Mousse chocolat	Corbeille de fruits Smoothies fruits exotiques Fromage blanc sur lit de fruits "la ferme de Béthanie" Entremet praliné	Mardi, le fromage blanc de la "Ferme de Béthanie" situé à Picauville	Corbeille de fruits Mousse crème brûlée Tarte grillée aux pommes Ile flotante	Corbeille de fruits Tarte aux citrons Semoule au lait Petit Suisses aux fruits



Plat végétarien



Produit Local



Produit de saison



La recette du chef

## LÉGENDE



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 18-janv. au 22-janv.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade Bar</p> <p>Betteraves aux pommes</p> <p>Taboulé</p> <p>Radis noir rapés</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Salade Parisienne</p> <p>Terrine de campagne "la table de guillaume"</p> <p>Salade diablo</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p> <p>Vendredi composez votre menu végétarien</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Carottes rapées aux raisins secs</p> <p>Salade de tomates</p> <p>Maquereaux au vin blanc</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade de haricots au gingembre</p>
<p>Normandin de veau sauce tomate</p> <p>Assiette froide thon crudités</p> <p>Filet de colin aux fruits de mer</p>	<p>Bœuf Bourguignon</p> <p>Assiette froide Jambon sec, noix, camembert</p> <p>Filet de poulet aux poivrons</p>	<p>Jeudi le haché façon bouchère de Normandie</p> <p>Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg</p>	<p>Steak haché façon bouchère Sce Barbecue</p> <p>Assiette froide manchons de porc</p> <p>Jambon à l'os à l'ananas</p>	<p>Poisson du marché aux moules</p> <p>Assiette froide jambon fromage</p> <p>Tarte au fromage</p>
<p>Poêlée méridionale</p> <p>Riz créole</p>	<p>Carottes vichy</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Mardi : les carottes proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance</p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Frites</p>	<p>Etuvée de poireaux</p> <p>Blé pilaf</p>
<p>Vache qui rit</p>	<p>Edam</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte bourdaloue</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Faisselle au coulis</p> <p>Muffin</p> <p>Flan vanille nappé caramel</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crumble aux pommes</p> <p>Salade de fruits exotique</p> <p>Galette des rois</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Milkshake banane</p> <p>Yaourt bio "les 2 vaches"</p> <p>Mousse crème brûlée</p>

## LÉGENDE



Plat végétarien



Produit Local



Fruit ou légume frais



Dessert de ma mamie



Produit issu de l'agriculture Biologique



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 7 du 25-janv. au 29-janv.

## LUNDI

Salade bar

Salade Coleslaw

Mortadelle

Œuf mayonnaise

Sauté de porc à la Provençale

Assiette froide toffu cœur de palm.

Nuggets de poisson et ketchup

Ratatouille

Semoule

Yaourt nature sucré

Corbeille de fruits

Tarte aux pommes

Mousse citron

Abricots au sirop

## MARDI

Salade bar

Salade de tomate au maïs

Salade Diabolo (Pâte surimi)

Champignons à la crème citronnée

Hachis parmentier

Assiette froide poulet

Normandin de veau forestière

Salade verte

Purée

Camembert

Corbeille de fruits

Verrine tiramisù

Entremet praliné

Mousse au chocolat

## INFO DE LA SEMAINE

Vendredi Menu à Thème

Jeudi composez votre menu végétarien

"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement

Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg

## JEUDI

Salade Bar

Concombre au Paprica

Maquereaux au vin blanc

Pâté en croûte

Tarte aux poireaux

Assiette froide Jambon œuf

Saucisse à l'oignon

"La table de guillaume"

Julienne de légumes

Lentilles

St Paulin

Corbeille de fruits

Faiselle fruits rouges

Crème mousseline aux fruits exotique

Beignet au chocolat

## VENDREDI

**Menu à thème: ESPAGNE**

Salade andalouse (Salade, poivron, tomate, maïs, calamars marinés)

Mousse d'avocat sur lit de tomates confites

Salade Bar

Paella au poulet

Assiette froide chèvre avocat

Poisson du marché Sce au Chorizo

Haricots plats sautés aux poivrons

Riz Paella

Buchette Mi-Chèvre

Corbeille de fruits

Ananas rôti au miel

Gateau Basque

Pomme cuite au caramel

## LÉGENDE

