



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 3-mai au 7-mai

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>Crêpe au fromage</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>Salade de pâte au thon</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Salade savoyarde</p> <p>Terrine de poisson sce Cocktail</p> <p>Mortadelle</p>
<p>Nuggets de poulet sauce Barbecue</p> <p>Assiette froide Tortis crudités</p> <p>Filet de lieu noir sce aux Agrumes</p>	<p>Palette de porc 1/2 sel à la diable</p> <p>Assiette froide rôti de porc</p> <p>Steak Haché façon bouchère</p>	<p>Vendredi le poisson du marché en directe de la criée de Cherbourg</p> <p>Mardi le Haché façon bouchère de Normandie</p>	<p>Carbonade de Bœuf</p> <p>Assiette froide jambon toast camembert</p> <p>Tajine de boule d'agneau aux abricots sec</p>	<p>Poisson du marché à la crème de poireaux</p> <p>Assiette froide Poulet crudité</p> <p>Haché de veau forestière</p>
<p>Brocolis</p> <p>Purée</p>	<p>Ratatouille</p> <p>Frites</p>		<p>Carottes vichy</p> <p>Semoule</p>	<p>Poelée champêtre</p> <p>Riz</p>
<p>Yaourt Nature</p>	<p>Coulommier</p>		<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Verrine noix de coco</p> <p>Verrine pomme caramélisée</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 Liégeoise</p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits "La ferme de Béthanie"</p> <p>Ile Flottante</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE
Produit de saison



Produit Local



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 10-mai au 14-mai

LUNDI

Salade Bar
Betteraves rémoulade
Mortadelle 
Salade Piémontaise


Cuisse de pintade vallée d'Auge
Assiette froide farfale pomme et mozzarella
Filet de colin à la crème de poivron


Wok Siam
Purée

Vache qui rit

Corbeille de fruits
Tarte pomme rhubarbe
Crème onctueuse Chocolat
Cocktail de fruits au sirop

MARDI

Salade Bar
Salade de Pdt Tomate et œuf
Salade d'endives aux noix 
Wrap jambon œuf

Bolognaise
Assiette froide manchon de poulet
Osso bucco de dinde 

Gratin de courgette
Tortis et fromage rapé

Yaourt nature

Corbeille de fruits
Verrine poire chocolat
Gaufre mousseline aux fruits
Riz au lait 

INFO DE LA SEMAINE

--

--

--

--

--

JEUDI

--

--

--

--

--

VENDREDI

--

--

--

--

--

LÉGENDE



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Produit local



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5

du

17-mai

au

21-mai

LUNDI

Salade Bar

Pamplemousse

Salade Parisienne

Gaspacho de tomate

MARDI

Salade Bar

Duo de saucisson

Piémontaise

Emincé de radis vinaigrette à la framboise

INFO DE LA SEMAINE

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

JEUDI

Salade Bar

Œuf dur mayonnaise

Melon jaune

Wrap Œuf crudité

VENDREDI

Salade Bar

Friand au Fromage

Iceberg aux croûtons

Mortadelle

Filet de colin sauce bisque

Assiette froide Crudités et œuf

Cordon bleu

Rougaille saucisse

Assiette Froide saumon asperge

Coquelet à la diable

Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg

Vendredi la côte de porc de Normandie

Merguez de "Marcel l'Artisan"

Assiette froide poulet chorizo

Boule de bœuf Sce tomate

Poisson du marché sauce Dieppoise

Assiette froide crudité Jambon

Côte de porc de Normandie sce Charcutière

Poelée Chinoise

Purée

Carottes au lait de coco

Riz créole

Vendredi les pommes vapeur et le poireaude Manche PDT

Légumes couscous

Semoule aux raisins

Fondue de poireaux

Pomme vapeur

Croque lait président

Coulommier

Samos

Mimolette

Corbeille de fruits

Beignet aux pommes

Verrine liégeoise 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

Fraises au sucre

Tarte grillée aux pommes

Ile flotante

Corbeille de fruits

Gateau pommes noix caramélisée

Semoule au lait

Petit Suisses aux fruits



Plat végétarien



Produit Local



LÉGENDE

Produit de saison



La recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 24-mai au 28-mai

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

	Salade Bar Salade Lardon et croûton Pastèque Salade diablo	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement Vendredi composez votre menu végétarien 	Salade Bar Carottes rapées aux raisins secs Verrine tomate Mozzarella Maquereaux au vin blanc	Salade Bar Surimi mayonnaise Melon Charentais  Salade de haricots au gingembre
	Nugget sce BBQ  Assiette froide Jambon cru, noix, camembert Suprême de poulet aux poivrons	Jeudi le haché façon bouchère de Normandie  Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg	Steak haché façon bouchère Sce au bleu Assiette froide manchons de poulet Noix de jambon Marinée miel orange	Poisson du marché aux moules Assiette froide jambon cru fromage Tarte au fromage ail et fines herbes  Etuvée de poireaux  Tortis et fromage rapé
	Poelée Méridionale Semoule		Haricots beurre à la tomate Frites	 Etuvée de poireaux  Tortis et fromage rapé
	Edam		Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
	Corbeille de fruits Faisselle au coulis Muffin Mousse au citron		Corbeille de fruits Crumble aux pommes Verrine mousseline aux fraises Eclair chocolat	Corbeille de fruits  Milkshake banane  Yaourt bio "les 2 vaches" Mousse crème brûlée

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 31-mai au 4-juin

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salade bar	Salade bar	Vendredi Menu à Thème	Salade Bar	Salade Bar
Salade Coleslaw	Salade de tomate au maïs	Jeudi composez votre menu végétarien	Concombre au paprika	Piémontaise
Mortadelle	Salade Diabolo (Pâte surimi)	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement	Maquereaux au vin blanc	Salade coleslaw
Œuf mayonnaise	Champignons à la crème citronnée		Pâté en croûte	Club jambon
Sauté de porc à la Provençale	Hachis parmentier	Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg	Tarte aux poireaux	Tomate farcie
Assiette froide Pousses de soja et œuf	Assiette froide poulet		Assiette froide Jambon œuf	Assiette froide chèvre avocat
Nuggets de poisson et ketchup	Blanquette de veau forestière		Saucisse à l'oignon "La table de Guillaume"	Poisson du marché Sce Oseille
Ratatouille	Salade verte		Julienne de légumes	Haricots verts sautés aux oignons
Semoule	Purée		Lentilles	Riz
Yaourt nature sucré	Camembert		St Paulin	Buchette Mi-Chèvre
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Tarte aux pommes	Verrine tiramisu		Faisselle fruits rouges	Ananas rôti au miel
Mousse citron	Entremet praliné		Crème mousseline aux fruits exotique	Beignet chocolat
Abricots au sirop	Mousse au chocolat		Donuts	Pomme cuite au caramel



Produit Local



Plat végétarien

LÉGENDE



Dessert de ma mamie