




LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5 du 17-mai au 21-mai

LUNDI

Salade Bar


 Pamplemousse Bio

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

Papillote de colin sauce bisque

Andouillette de troye grillée

Assiette froide Crudités et œuf

 Cordon bleu

 Rougaille saucisse

 Crêpe au fromage

Assiette Froide saumon asperge

 1/2 Coquelet Grillé à la diable

Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg

Vendredi la côte de porc de Normandie

Merguez Grillée de "Marcel l'Artisan"



Assiette froide poulet chorizo

 Boule de bœuf BIO VBF Sca tomate

Poisson du marché sauce Dieppoise

Assiette froide crudité Jambon

Côte de porc de Normandie sca Charcutière

Poelée Chinoise au Wok

Purée

Carottes BIO au lait de coco


Riz créole

 Vendredi les pommes vapeur de Manche PDT

Légumes couscous

Semoule aux raisins

Fondue de poireaux

 Pomme vapeur

Croque lait président

Coulommier

Samos

Munster AOC 

Corbeille de fruits

 Ananas Frais

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




Jeudi le crumble avec les pommes du verger "la clef des champs"


Corbeille de fruits


 Fraises au sucre


 Crumble aux pommes

 Ile flotante

Corbeille de fruits

 Gateau pommes noix caramélisée

Semoule au lait 

 Petit Suisses BIO aux fruits

LÉGENDE



Plat végétarien



Produit Local



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

	<p>Salade Bar</p> <p>Salade Lardon et croûton</p> <p>Pastèque</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 BIO aux raisins secs</p> <p>Verrine tomate Mozzarella</p> <p>Maquereaux au vin blanc</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Salade de haricots au gingembre</p>
	<p>Nugget sce BBQ</p> <p>Omelette au fromage cuite Minute</p> <p>Assiette froide Jambon cru, noix, camembert</p> <p>Suprême de poulet au cidre</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 au bleu</p> <p>Assiette froide manchons de poulet tex mex</p> <p>Noix de jambon Marinée miel orange</p>	<p>Poisson du marché aux moules de porc mariné aux herbes</p> <p>Assiette froide jambon cru fromage</p> <p>Tarte aux courgette ail et fines herbes</p>
	<p>Poelée Méridionale</p> <p>Semoule Bio</p>	<p>Mardi l'omelette cuite à la minute</p> <p>Jeudi le Jambon dépoupé devant vous</p>	<p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Frites</p>	<p>Etuveé de poireaux</p> <p>Tortis et fromage rapé</p>
	<p>Edam</p>		<p>St Nestaire AOC</p>	<p>Emmental</p>
	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Faiselle au coulis</p> <p>Muffin</p> <p>Ananas Frais</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Crumble aux fraises</p> <p>Verrine mousseline aux fraises</p> <p>Eclair chocolat</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

31-mai

au

4-juin

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salade bar</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Mortadelle </p> <p>Œuf mayonnaise </p>	<p>Salade bar</p> <p>Salade de tomate BIO au maïs</p> <p>Salade Diabolo (Pâte surimi)</p> <p>Champignons à la crème citronnée</p>	<p>Vendredi Menu à Thème</p> <p>Jeudi composez votre menu végétarien</p> <p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Concombre au fromage blanc</p> <p>Maquereaux au vin blanc</p> <p>Pastèque</p>	<p>Salade Bar</p> <p>Piémontaise</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Club jambon</p>
<p>Sauté de porc à la Provençale </p> <p>Jambon Grillé sce porto </p> <p>Assiette froide Farfale artichaut et œuf</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup </p>	<p>Hachis parmentier </p> <p>Assiette froide poulet</p> <p>Blanquette de veau forestière</p>	<p>Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg </p>	<p>Tarte aux poireaux </p> <p>Assiette froide Jambon œuf</p> <p>Saucisse à l'oignon "La table de Guillaume" </p>	<p>Tomate farcie </p> <p>Escalope de porc grillées</p> <p>Assiette froide Toast chèvre et jambon cru</p> <p>Poisson du marché Sce Oseille</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>	<p>Salade verte</p> <p>Purée</p>		<p>Wok légumes émincés</p> <p>Lentilles</p>	<p>Haricots verts sautés aux oignons</p> <p>Riz</p>
<p>Yaourt nature sucré</p>	<p> Camembert</p>		<p>St Paulin</p>	<p>Buchette Mi-Chèvre</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte Normande</p> <p>Ile flotante</p> <p>Abricots crème mousseline</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine tiramisu aux fraises</p> <p>Entremet praliné</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Vendredi la pomme BIO cuite avec les pommes du verger "La clef des champs" d'Yvetot </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Faiselle fruits rouges</p> <p>Fraise au sucre</p> <p>Tartellette Poire chocolat </p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Ananas rôti au miel</p> <p>Beignet chocolat</p> <p>Pomme cuite au caramel</p>

LÉGENDE



Produit Local



Plat végétarien



Pêche responsable



Dessert de ma mamie