



LE MENU DE LA SEMAINE



Retour

SEMAINE 1

du

3-oct.

au

7-oct.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salad Bar</p> <p>Mortadelle</p> <p>Betteraves aux pommes</p> <p>Champignon à la crème</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Riz niçois</p> <p>Feuilleté au fromage</p> <p>Poireau vinaigrette</p>		<p>Salad Bar</p> <p>Tête roulée</p> <p>Wrap jambon œuf</p> <p>Céleri rémoulade</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Duo de saucisson</p> <p>Carottes rapées BIO aux raisins sec</p> <p>Salade de riz au thon</p>
<p>Nuggets de poisson Sce</p> <p>Ketchup</p> <p>Assiette froide penne Jambon et Œuf</p> <p>Travers de porc au miel</p> <p>Blanquette de veau</p>	<p>Cuisse de poulet rôtie sce BBQ</p> <p>Assiette froide Wing poulet poivrons</p> <p>Bruscheta lardons camembert</p> <p>Jambonà l'os sce madère</p>	<p>Vendredi : Tarte au fromage pour votre menu végétarien</p>	<p>Chilli Con Carne</p> <p>Assiette froide rôti de porc crudité</p> <p>Baguette Franckfort Tomate</p> <p>Rôti de porc Tomate Basilic</p>	<p>Cabillaud Fish and chips</p> <p>Assiette froide saumon asperge</p> <p>Andouillette grillée</p> <p>Tarte aux 3 fromages</p>
<p>Petits pois carottes</p> <p>Tortis</p>	<p>Wok Haricots verts aux lardons</p> <p>Frites</p>	<p>Vendredi les pomme de vapeur de "Manche PDT" situé à</p>	<p>Poelée Méxicaine</p> <p>Riz</p>	<p>Salade verte/ Wok de légumes</p> <p>Pomme vapeur de la manche</p>
<p>Samos</p>	<p>Vache qui rit</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p>	<p>Carré frais président</p>	<p>Coulommier</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Carré chocolat</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Verrine Fruits frais</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse de fraises</p> <p>Faisselle au caramel</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>MAISON TOULORGE</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Donnuts</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>



Plat végétarien



Produit Local



Produit de saison

LÉGENDE



Porc Français



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE

Scolarest
COCO / PATAC / PRODUIT LOCAL

SEMAINE 2

du

10-oct.

au

14-oct.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Les saveurs créoles à

l'honneur

Salade St Barth (riz ananas
H.rouges)

Samoussa

Salade de lentilles

Salad Bar

Chou blanc au dès de jambon

Salade de pâtes

Duo de saucisson

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



Les saveurs créoles à

l'honneur

Acras de morue

Mousse d'avocat à la coriandre

Salade de pdt au thon

Salad Bar

Salade coleslaw



Rillettes

Radis beurre



Colombo de porc

Assiette Froide Jambon

Jambon grillé à l'ananas

Filet de colin aux crevettes et
lait de coco

Petit Salé

Assiette froide farfales Jambon
toast de camembert
Crêpe au fromage

Chipolatas

"La table de guillaume"



Vendredi le poisson en direct de
la criée de Cherbourg

Sauté de poulet Coco ananas

Assiette froide jambon sec

Choux farci Sce Chien

Tarte courgette chèvre

Boudin antillais grillés

Poisson du marché Sce

Dieppoise
Assiette froide asperge thon et
œuf

Omelette au fromage

Cassoulet (Porc 1/2 sel et
saucisse fumée)

Poêlée de légume gras

Ecrasé de patates douces

Wok de haricots beurre aux
oignons
Lentilles

Carottes au curry

Riz créole

Petits pois à la française

Haricots coco à la tomate

Samos

Camembert

Le Pain des Boulangeries



Toulorge

Carré frais président

Mimolette

Corbeille de fruits

Tarte au chocolat

Ananas frais

Mousse chocolat Noir

Corbeille de fruits

Gaufre mousseline

Entremet vanille

Verrine liégeoise

Corbeille de fruits

Roulé coco/chocolat

Salade de fruits exotique

Tarte noix de coco

Corbeille de fruits

Fromage blanc

Muffin

Smoothie



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE

Produit de saison



Produit Local



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 17-oct. au 21-oct.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salad Bar Taboulé oriental Duo de saucisson Choux blanc aux dès de jambon	Salad Bar Carottes BIO rapées vinaigrette échalote Salade parisienne Salade de Pdt aux lardons		Salad Bar Salade de Pdt vinaigrette aux olives et basilic Céleri Waldorf (mayonnaise au curry et raisins sec) Terrine de campagne	Salad Bar Emincé de radis vinaigre à la framboise fromage blanc et ciboulette Salade de riz au thon Oeuf mimosa
Nuggets de poulet sauce Barbecue Assiette froide Farfale rillettes de thon Andouillette de Troyes Filet de lieu noir sce aux Agrumes	Rôti de porc Sce aux aïelles Assiette froide Rôti de porc Bruschetta au poulet chorizo Steak Haché Grillé VBF Sce au camembert	Vendredi composez votre menu végétarien Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg	Côte de porc Sce charcutière Assiette froide Wings de poulet Croque Monsieur Tajine de boule d'agneau aux abricots	Beignet de calamar Sce Tartare Assiette froide jambon cru toast chèvre Wok de Bœuf aux oignons Tarte au chèvre et basilic
Brocolis BIO Purée	Wok légumes du marché Frites	Vendredi le poireaux de "Manche PDT" situé à Créance	Salsifis persillade Riz créole	Fondue de poireaux de la manche Macaronis BIO
Cantal	Coulommier	Le Pain des Boulangeries Toulorae	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
Corbeille de fruits Faisselle au coulis Tarte au chocolat Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits Verrine liégeoise caramel Verrine noix de coco Salade de fruits frais	Jeudi le fromage blanc sur coulis de fruits de "la ferme de Béthanie" située à Picauville	Corbeille de fruits Verrine poire chocolat Fromage blanc sur lit de fruits "La ferme de Béthanie" Flan patissier	Corbeille de fruits Milkshake Pêche Ananas Frais Beignet 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 7-nov. au 11-nov.


LUNDI

 Salad Bar
Salade de Mache aux croûtons

 Mortadelle 
Betterave BIO rémoulade

Viennoise de volaille
Assiette froide Tortis saumon asperge

Escalope de porc grillé
Filet de lieu noir à la crème de poivron

Wok légumes du marché 
Tortis


Buche du pilat

Corbeille de fruits
Verrine mousse crème brûlée
Crème onctueuse Chocolat
Tarte pomme noix


MARDI

Salad Bar
Salade piémontaise 
Salade d'endives aux noix
Club jambon œuf

Carbonara
Assiette froide Jambon œuf
Baguette franckfort fromage tartiflette 
Omelette ciboulette


 Courgette BIO au gratin
Tortis

Tome Grise

Corbeille de fruits
Verrine tiramisu aux fruits rouges 
Yaourt BIO
Milkshake Banane

INFO DE LA SEMAINE


Jeudi les saucisses de " la table de guillaume"


Le Pain des Boulangeries Toulorçe 

Les pommes de la corbeille issu du verger de "la Blottière" ou de "La clé des champs"


JEUDI

Salad Bar
Terrine de poisson
Salade diablo
Salade aux dès de jambon

 Poisson Pané
Assiette froide artchaut poitrine 1/2 sel
Galette saucisse
Jambon grillé sce cidre et pommes

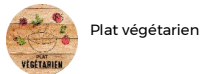
Salade verte/Chou fleur rôti
Riz pilaf

Camembert

Corbeille de fruits
Verrine poire crème fouetée
Barre Bretonne
Quartiers de pommes cuites caramel beurre salé 

VENDREDI

LÉGENDE



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Produit Local



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE




SEMAINE 5 du 14-nov. au 18-nov.

LUNDI

Salad Bar

Pamplemousse

Salade savoyarde

Carotte rapées BIO 

MARDI

Salad Bar


Pâté de foie

Riz niçois

Taboulé

INFO DE LA SEMAINE

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



JEUDI

Salad Bar 

Œuf dur mayonnaise

Feuilleté au fromage

Piémontaise

VENDREDI


Salad Bar 


Salade coleslaw

Iceberg aux dès de jambon

Salami 

Paupiette de veau aux petits oignons
Assiette froide Jambon cru toast camembert

Filet de cabillaud au chorizo 

Cordon bleu 

Parmentier aux 2 saumons

Assiette froide Œuf crudités

Panini Jambon tomate mozzarella

Cote de porc marinée grillée

Œuf dur Sce mornay 


Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg 

Vendredi les pomme de terre de la Manche 

Merguez de "Marcel l'Artisan"

Assiette froide Poulet chorizo

Tartine Tomate Thon olives

Boule de bœuf Sce tomate 

Poisson du marché sauce Nantua

Assiette froide Pommes et lardons

Tartiflette

Andouillette grillée

Ratatouille

Coquillettes

Epinards/Salade verte

Purée

Le Pain des Boulangeries Toulorge 

Légumes couscous

Semoule aux raisins

Salade verte


Riz créole

Fourme d'Ambert 

Coulommier

Le Pain des Boulangeries Toulorge 

Mimolette 

Vache qui rit BIO 

Corbeille de fruits


Tarte aux prunes

Verrine Liégeoise vanille

Mousse chocolat


Corbeille de fruits

Verrine de pommes caramélisées

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

Entremet praliné


Les pommes issu du verger de "la Blottière"

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


Corbeille de fruits

Pomme rôti au miel

Donuts chocolat

Ile flotante 

Corbeille de fruits

Verrine mousse café 




Semoule au lait 

Table pomme/framboise 

 Plat végétarien

 Produit Local

LÉGENDE
 Produit de saison

 La recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 21-nov. au 25-nov.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salad Bar</p> <p>Betteraves aux pommes</p> <p>Taboulé</p> <p>Saucisson à l'ail </p>	<p>Salad Bar</p> <p>Salade Savoyarde</p> <p>Terrine de campagne "la table de guillaume"</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p> 	<p> Salad Bar</p> <p>Carottes rapées aux raisins secs</p> <p>Salade de pâte aux petits légumes</p> <p>Wrap crudité</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p> Céleri rémoulade</p> <p>Salade aux lardons</p>
<p>Haché de veau sauce tomate</p> <p>Assiette froide œuf Surimi</p> <p>Travers de porc grillé </p> <p>Filet de colin aux fruits de mer</p>	<p>Bolognaise de Bœuf VBF</p> <p>Assiette froide Tortis avocat poulet tex mex</p> <p>Endive au jambon</p> <p>Poulet Rôti en croûte d'herbes</p>		<p>Steak haché VBF Sce Barbecue</p> <p>Assiette Froide Jambon œuf</p> <p>Bruschetta Fromagère</p> <p>Jambon a l'os Sce forestière</p>	<p>Blanquette de lieu aux moules</p> <p>Assiette Froide Thon crudité</p> <p>Emincé de poulet aux épices kebab </p> <p>Œuf brouillé forestière</p>
<p>Wok légumes d'hiver</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Carottes vichy </p> <p>Pennes</p>	<p>Mardi : les carottes proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance</p>	<p>Haricots verts sautés aux lardons</p> <p>Pomme campagnarde</p>	<p>Gratin de chou-fleur</p> <p>Riz créole</p>
<p>Cantal </p>	<p>Edam</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge </p>	<p>Petit moulé ail et fines herbes</p>	<p>Emmental</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Moelleux chocolat crème anglaise</p> <p>Salade de fruits frais</p> <p>Mousse au citron</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine tiramissu</p> <p>Ananas frais </p> <p>Brownies</p>	<p>Les pommes issu du verger de "la Blottière" ou de "La clé des champs"</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Milkshake aux pêches</p> <p>Salade de fruits exotique </p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine poire chocolat</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 28-nov. au 2-déc.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salad Bar Salade Coleslaw Mortadelle Œuf mayonnaise	Salad Bar Salade de betterave au maïs Salade Diabolo (Pâte surimi) Carottes BIO rapées ciboulette		Salad Bar Duo de saucisson Chou rouge vinaigrette Endives aux noix	Salad Bar Macédoine mayonnaise Pâté en croute Iceberg aux lardons
Sauté de porc Marengo Assiette froide farfale œuf crudité Omelette aux poivrons Nuggets de poisson et ketchup	Hachis parmentier Assiette froide Jambon toast camembert Papillote de colin au citron Boudin noir Grillé	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement	Croc Fromage (recette fromagère panée) Assiette froide poitrine 1/2 sel Poitrine de porc 1/2 sel grillée Chipolatas "La table de guillaume"	Poisson de marché sce bisque Assiette froide Manchon de poulet Rizzoto jambon champignon Rôti de porc piperade
Ratatouille Semoule	Navets braisés/Salade verte Purée		Wok de légumes Lentilles	Chou vert braisé Pomme vapeur
Tome Blanche	Camembert BIO	Le Pain des Boulangeries Toulorge	St Paulin	Mimolette
Corbeille de fruits Verrine abricot fruits rouges Tarte au citron Abricots au sirop	Corbeille de fruits Smoothie banane Entremet praliné Mousse au chocolat		Corbeille de fruits Entremet pistache Clafoutis Cocktail de fruits	Corbeille de fruit Carré chocolat crème anglaise Petits suisses aux fruits Verrine liégeoise Vanille



Produit Local



Plat végétarien

LÉGENDE



Dessert de ma mamie