



LE MENU DE LA SEMAINE



Retour

SEMAINE 1

du

5-déc.

au

9-déc.

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 volaille 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>Poulet rôti sce BBQ</p> <p>Assiette froide Wing poulet poivrons</p> <p>Bruscheta lardons camembert</p> <p>Jambon à 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 emmental</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>Moelleux chocolat creme analaise</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Verrine Fruits frais</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Mousse au café</p> <p>Faisselle au caramel</p> <p>Eclair chocolat</p>	<p>MAISON TOULORGE</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie poire</p> <p>Donnuts</p> <p>Semoule au caramel</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Yaourt Bio</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



SEMAINE 2

du

12-déc.

au

16-déc.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salad Bar</p> <p>Salami</p> <p>Chou fleur Sce cocktail</p> <p>Salade de lentilles</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Chou blanc au dès de jambon</p> <p>Salade de pâtes</p> <p>Duo de saucisson</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p>  	<p>Salad Bar</p> <p>Potage du jour</p> <p>Taboulé</p> <p>Salade de pdt et fond d'artichaut</p>	<p>Menu de Noël</p> <p>Terrine de saumon Sce</p> <p>Ciboulette</p> <p>Pâté en croûte et son confit d'oignon</p> <p>Salade noix et lardons au vinaigre de framboise</p>
<p>Emincé de poulet tex mex</p> <p>Assiette Froide Thon crudité</p> <p>Jambon grillé sce pomme et cidre</p> <p>Filet de colin aux aux petits légumes</p>	<p>Petit Salé</p> <p>Assiette froide farfales Jambon toast de camembert</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Chipolatas</p> <p>"La table de guillaume"</p>  	<p>Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg</p>	<p>Cordon bleu</p> <p>Assiette froide manchon de poulet BBQ</p> <p>Tartine savoyarde</p> <p>Bœuf bourguignon</p>	<p>Poisson du marché Sce Bisque</p> <p>Parmentier de canard confit</p> <p>Filet de dinde aux éclat de marron et champignon des bois</p> <p>Boudin Blanc aux pommes</p>
<p>Poêlée de légume gras</p> <p>Ecrasé de patates douces</p>	<p>Wok de haricots beurre aux oignons</p> <p>Lentilles</p>		<p>Carottes au curry</p> <p>Riz créole</p>	<p>Mirepoix de légumes d'antan</p> <p>Pommes noisettes</p>
<p>Samos</p>	<p>Camembert</p>	<p>Le Pain des Boulangeries</p>  <p>Toulorge</p>	<p>Carré frais président</p>	<p>Père Noël en chocolat</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Ananas frais</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Gaufre mousseline</p> <p>Entremet vanille</p> <p>Verrine liégeoise</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine mousse fruits rouges</p> <p>Salade de fruits exotique</p> <p>Tarte noix de coco</p>	<p>Clémentine</p> <p>Carré chocolat crème anglaise</p> <p>Fondant framboise</p> <p>Verrine "Mont blanc" (fromage blc et crème de marron)</p>



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE

Produit de saison



Produit Local



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 2-janv. au 6-janv.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

	Salad Bar Salade Parisienne Duo de saucisson Salade de Pdt aux lardons		Salad Bar Piémontaise 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 volaille Assiette froide jambon œuf Colin aux fruits de mer Andouillette de troye	Vendredi composez votre menu végétarien	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
	Haricots verts sautés au wok Purée	Vendredi le poireaux de "Manche PDT" situé à Créance	Ratatouille/ Salade verte Riz créole	Fondue de poireaux de la manche Tortis BIO
	Coulommier	Le Pain des Boulangeries Toulorae	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
	Corbeille de fruits Verrine liégeoise caramel Beignet chocolat 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 Galette des rois



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE
Produit de saison



Produit Local



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 9-janv. au 13-janv.

LUNDI

 Salad Bar

Salade de Mache aux croûtons

 Mortadelle 

 Betterave BIO rémoulade

Viennoise de poulet

Assiette froide Tortis saumon asperge

Escalope de porc grillé

Filet de lieu noir à la crème de poivron

Wok légumes du marché

Boullgour aux petits légumes

Buche du pilat

Corbeille de fruits

Verrine mousse crème brûlée

Crème onctueuse Chocolat

Tarte pomme noix

MARDI

Salad Bar

Salade Normande 

Salade d'endives aux noix

Club jambon œuf


Carbonara

Assiette froide Jambon œuf

Baguette franckfort fromage tartiflette 

Omelette Basquaise 

Chou fleur au gratin

Tortis 

Cantal

Corbeille de fruits

Verrine tiramisu aux fruits rouges 

Yaourt BIO 

Milkshake Banane 


INFO DE LA SEMAINE

Vendredi un passage en savoie

Jeudi les saucisses de " la table de guillaume"



Le Pain des Boulangeries Toulorqe 

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

JEUDI

Salad Bar

Terrine de poisson


Salade diabolo

Potage de jour

Poisson Pané

Assiette froide artchaut poitrine 1/2 sel

Galette saucisse

Jambon grillé sce cidre et pommes 

Petit pois carottes

Riz pilaf

Camembert

Corbeille de fruits

Ananas frais

Verrine liègeoise

Muffin 

VENDREDI

Salad Bar

Choux rouge vinaigrette

Salade savoyarde

Pâté de foie

Assiette Raclette (jambon Saucisson sec, ail, Mortadelle)

Assiette froide manchon de poulet BBQ

Poisson du marché crème de poireau

Etuvée de chou vert

PDT en robe et fromage raclette fondu

Carré frais

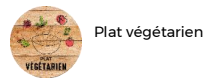
Corbeille de fruits

Biscuit roulé crème de fruits rouges

Verrine Mt Blanc

Mousse chocolat

LÉGENDE





LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5

du

16-janv.

au


20-janv.

LUNDI

Salad Bar

Pamplemousse

Salade Parisienne

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 

Gratin de coquillettes jambon/Mozzarella

Assiette froide Œuf crus

Panini Jambon emmental

Cote de porc marinée grillée

Omelette au fromage 


Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg



Merguez de "Marcel l'Artisan"

Assiette froide Poulet chorizo

Tartine thon basilic

Boule de bœuf Sca tomate 

Poisson du marché sauce Nantua

Assiette froide Pommes et lardons

Filet de poulet façon poule au pot

Boudin antillais grillés

Ratatouille

Purée

Epinards/Salade verte

Coquillettes

Légumes couscous

Semoule

Carottes et poireaux au bouillon


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 rôtie au miel

Donuts chocolat

Ile flotante

Corbeille de fruits

Verrine mousse café

Semoule au lait 

Crumble pomme/framboise



Plat végétarien



Produit Local



LÉGENDE

Produit de saison



La recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 23-janv. au 27-janv.

LUNDI

Salad Bar


Betteraves aux pommes

Taboulé

Saucisson à l'ail 

Haché de veau sauce tomate

Assiette froide œuf Surimi

Travers de porc grillé 

Filet de colin aux fruits de mer

Wok légumes d'hiver

Blé pilaf

Cantal 

Corbeille de fruits

Moelleux chocolat crème anglaise

Salade de fruits frais

Mousse chocolat

MARDI

Nouvel An Chinois

Nem

Salade chou chinois, soja, carottes, crevettes.

Salade de cœur de palmier

Emincé de poulet miel et gingembre

Assiette froide Tortis avocat poulet mariné sce soja

Sauté de porc au caramel


Carottes sauté sauce soja

Riz Cantonnais

Edam

Corbeille de fruits

Verrine mangue

Ananas au miel 

Beignet framboise

INFO DE LA SEMAINE

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



Mardi : les carottes proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance

Le Pain des Boulangeries Toulorge 

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

JEUDI

Salad Bar 

Carottes rapées aux raisins secs

Salade de pâte aux petits légumes

Wrap crudité

Poulet rôti

Assiette Froide Jambon œuf

Bruschetta Fromagère

Jambon a l'os Sce forestière


Haricots verts sautés aux lardons

Frites

Petit moulté ail et fines herbes

Corbeille de fruits

Riz au lait

Salade de fruits exotique 

Tarte aux pommes

VENDREDI

Salad Bar


Surimi mayonnaise


Céleri rémoulade 

Salade aux lardons

Poisson Meunière

Assiette Froide Thon crudité

Tarte aux poireaux 

Cote de porc grillée 


Gratin de chou-fleur/Salade

Tortis

Emmental

Corbeille de fruits

Verrine poire chocolat

Yaourt bio "les 2 vaches" 

Verrine tiramisu

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 30-janv. au 3-févr.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salad Bar</p> <p>Salade Coleslaw</p> <p>Mortadelle</p> <p>Œuf mayonnaise</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Salade de betterave au maïs</p> <p>Salade Diabolo (Pâte surimi)</p> <p>Carottes BIO rapées ciboulette</p>	<p>Jeudi La Chandeleur</p> <p>Vous pouvez composer un menu 100% crêpe</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Duo de saucisson</p> <p>Crêpe au fromage</p> <p>Potage du jour</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pâté en croute</p> <p>Iceberg aux lardons</p>
<p>Sauté de porc Marengo</p> <p>Assiette froide farfale œuf crudité</p> <p>Omelette aux poivrons</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Assiette froide Jambon toast camembert</p> <p>Papillote de colin au citron</p> <p>Boudin noir Grillé</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p> <p>Vendredi le chou et PDT de Manche PDT</p>	<p>Galette saucisse</p> <p>Assiette froide poitrine 1/2 sel</p> <p>Poitrine de porc 1/2 sel grillée</p> <p>Cuisse de poulet basquaise</p>	<p>Poisson de marché sce bisque</p> <p>Assiette froide Manchon de poulet</p> <p>Rizzoto jambon champignon</p> <p>Rôti de porc piperade</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>	<p>Navets braisés/Salade verte</p> <p>Purée</p>	<p>Le poisson du marché en direct de la criée de Cherbourg</p>	<p>Wok de légumes</p> <p>Coquillettes</p>	<p>Chou vert braisé</p> <p>Pomme vapeur</p>
<p>Tome Blanche</p>	<p>Camembert BIO</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p>	<p>St Paulin</p>	<p>Mimolette</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine abricot fruits rouges</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie banane</p> <p>Entremet praliné</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Crêpe et Nutella</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Corbeille de fruit</p> <p>Carré chocolat crème anglaise</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Verrine liégeoise Vanille</p>



Produit Local



Plat végétarien

LÉGENDE



Dessert de ma mamie