



# LE MENU DE LA SEMAINE



Retour

SEMAINE 1

du

6-févr.

au

10-févr.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salad Bar	Salad Bar		Salad Bar	Salad Bar
Mortadelle	Riz niçois		Tête roulée	Duo de saucisson
Betteraves aux pommes	Feuilleté au fromage		Wrap jambon œuf	Carottes rapées BIO aux raisins sec
Surimi mayonnaise	Poireau vinaigrette		Céleri rémoulade	Salade de riz au thon
Nuggets de volaille Sce	Omelette au fromage		Chilli Con Carne	Cabillaud Fish and chips
Ketchup	Assiette froide Wing poulet		Assiette froide rôti de porc crudité	Assiette froide thon œuf
Assiette froide penne Jambon et Œuf	poivrons	Vendredi : Tarte au fromage pour votre menu végétarien	Baguette Franckfort emmental	
Andouillette sce moutarde	Bruscheta lardons camembert		Rôti de porc Tomate Basilic	Poulet rôti
Blanquette de veau	Jambon Grillé sce madère			Travers de porc
Petits pois carottes	Wok Haricots verts aux lardons	Vendredi les pomme de vapeur de "Manche PDT" situé à	Poelée Méxicaine	Endives braisées
Tortis	Frites		Riz	Pomme vapeur de la manche
Samos	Vache qui rit	Le Pain des Boulangeries Toulorge	Carré frais président	Coulommier
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Moelleux chocolat creme analaise	Mousse au café		Smoothie poire	Yaourt Bio
Fromage blanc	Faisselle au caramel		Donnuts	Tarte au chocolat
Verrine Fruits frais	Eclair chocolat		Semoule au caramel	Salade de fruits exotiques



Plât végétarien



Produit Local



Produit de saison



Porc Français



Le dessert de "Mamie"

LÉGENDE



# LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



SEMAINE 2

du

27-févr.

au

3-mars

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>Salad Bar</p> <p>Taboulé</p> <p>Endives aux noix</p> <p>Club crudité</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>Palette de porc à la diable</p> <p>Assiette froide farfales Jambon toast de camembert</p> <p>Crêpe Champignon fromage</p> <p>Saucisse fumée</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>Pâte aux 2 saumons</p> <p>Assiette froide jambon cru</p> <p>Tarte au 3 fromage</p> <p>Cote de porc dijonnaise</p>
<p>Poêlée de légumes frais</p> <p>Semoule</p>	<p>Wok de haricots beurre aux oignons Lentilles</p>		<p>Carottes au curry</p> <p>Riz créole</p>	<p>Poelée Campagnarde</p> <p>Penne</p>
<p>Samos</p>	<p>Camembert</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p> 	<p>Carré frais président</p>	<p>Buchette mi-chèvre</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte grillée aux pommes</p> <p>Ananas frais</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Barre bretonne</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>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie abricot</p> <p>Tarte aux pommes</p> <p>Faisselle aux fruits rouges</p>



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE

Produit de saison



Produit local



Le dessert de "Mamie"



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 6-mars au 10-mars

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salad Bar Betterave Bio Rémoulade Salade de Pdt au thon Carotte rapée à l'orange	Salad Bar Salade Parisienne Duo de saucisson Salade de cœur d'artichaut		Salad Bar Piémontaise Céleri Waldorf (mayonnaise au curry et raisins sec) Terrine de campagne	Salad Bar Champignons à la crème Salade de riz au thon Oeuf mimosa
Haché de veau sce piperade Assiette froide poulet crudité Omelette au fromage Colin aux fruits de mer	Gougeonnette de poulet aux céréales Assiette froide tortis jambon œuf Sauté de porc Marengo 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 Figs	Beignet de calamar Sce Tartare Assiette froide jambon cru toast chèvre Wok de porc aux Poivrons Œuf durs sauce Aurore
Poelée Chinoise Blé pilaf	Haricots verts sautés au wok Purée	Vendredi le poireaux de "Manche PDT" situé à Créance	Ratatouille/ Salade verte Semoule	Fondue de poireaux de la manche Tortis
Coulommier	Cantal	Le Pain des Boulangeries Toulorae	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
Corbeille de fruits Salade de fruits frais Mousse chocolat Eclair Café	Corbeille de fruits Verrine liégeoise caramel Beignet chocolat Mousse crème brûlée	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" Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits Milkshake Pêche Ananas Frais Tarte feuilletée abricots



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE  
Produit de saison



Produit Local



Fruit ou légume frais



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4 du 13-mars au 17-mars

## 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

Bouलगour 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

Gratin de chou fleur

Tortis

Cantal

Corbeille de fruits

Verrine tiramisu aux fruits rouges

Yaourt BIO 

Milkshake Banane

## INFO DE LA SEMAINE

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

Paella au poulet

Assiette froide artchaut poitrine 1/2 sel

Paupiette de veau Forestière

 Jambon grillé sce cidre et pommes

Petit pois carottes

Riz pilaf/ Riz Paella 

Camembert

Corbeille de fruits

Ananas frais

Verrine liègeoise chocolat

Muffin aux pépites

## VENDREDI

Salad Bar

Macédoine mayonnaise

Salade savoyarde

Pâté de foie

Choucroute (Saucisse fumée, ail, poitrine)

Assiette froide manchon de poulet BBQ

Poisson du marché aux fruits de mer

Choucroute

Pomme vapeur

Carré frais

Corbeille de fruits

Fromage blanc

Riz à la cannelle 

Mousse chocolat

## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5

du

20-mars

au

24-mars

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salad Bar</p> <p>Pamplemousse</p> <p>Salade Parisienne</p> <p>Duo de celeri et carottes</p>	<p><b>Africa Tour</b></p> <p>Salade Carotte coco avocat</p> <p>Dambou ( taboulé aux pousses d'épinard</p> <p>Salad Bar</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement ainsi que les merguez "Marcel"</p> 	<p><b>Africa Tour</b></p> <p>Samoussa</p> <p>Salade Africa (salade,thon,cœur de palmier coco rapée)</p> <p>Salade de pomme de terre</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Iceberg aux dèes de jambon</p> <p>Salami</p>
<p>Paupiette de veau aux petits oignons</p> <p>Assiette froide Jambon cru toast camembert</p> <p>Filet de cabillaud au chorizo</p> <p>Cordon bleu</p>	<p>Gratin de coquillettes jambon/Mozzarella</p> <p>Assiette froide Œuf crus</p> <p>Poulet YASSA</p> <p>Cote de porc marinée grillée</p> <p>Omelette au fromage</p>	<p>Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg</p> <p>Produit local</p> <p>Produit local</p>	<p>Curry de boule d'agneau</p> <p>Assiette froide Poulet chorizo</p> <p>Tartine thon basilic</p> <p>Jambon grillé scc ananas</p>	<p>Poisson du marché sauce Nantua</p> <p>Assiette froide Pommes et lardons</p> <p>Filet de poulet façon poule au pot</p> <p>Penne au thon et petits légumes</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Purée</p>	<p>Jardinière Kenyane( haricots plats, P.Pois Carottes, banane Plantain Riz</p>		<p>Duo de carottes et navet</p> <p>Semoule aux épices</p>	<p>Etuvée de chou vert</p> <p>Penne</p>
<p>Fourme d'Ambert</p>	<p>Buchette chèvre</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p> 	<p>Mimolette</p>	<p>Vache qui rit BIO</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Tarte aux prunes</p> <p>Verrine Liégeoise vanille</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Moelleux choco amande</p> <p>Fromage blanc à la mangue</p> <p>Entremet praliné</p>	<p>Les pommes issu du verger de "la Blottière"</p> <p>Mardi, le fromage blanc de la "Ferme de Béthanie" situé à Picauville</p> <p>Produit local</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Pomme rôtie au miel</p> <p>Gateau à la patate douce</p> <p>Ile flotante</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine mousse café</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Crumble pomme/framboise</p>



## LÉGENDE





# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 27-mars au 31-mars

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>Mortadelle</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Salade de cœur de palmier</p>	<p>"La table de Guillaume" située à Falaise fournit 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>Emincé de poulet piperade</p> <p>Assiette froide Tortis avocat poulet mariné</p> <p>Bruschetta fromagère</p> <p>Sauté de porc à la graine de moutarde</p>		<p>Poulet rôti</p> <p>Assiette Froide Jambon œuf</p> <p>Jambon à l'os Sce forestière</p>	<p>Poisson Meunière</p> <p>Assiette Froide Thon crudité</p> <p>Tarte aux poireaux </p> <p>Cote de porc grillée </p>
<p>Wok légumes d'hiver</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Carotte vichy</p> <p>Riz créole</p>	<p>Mardi : les carottes proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance</p>	<p>Haricots verts sautés aux lardons</p> <p>Frites</p>	<p>Gratin de chou-fleur/Salade</p> <p>Tortis</p>
<p>Cantal </p>	<p>Edam</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge </p>	<p>Petit moulté 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 chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine mangue</p> <p>Ananas au miel </p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Les pommes issues du verger de "la Blottière" ou de "La clé des champs"</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Riz au lait</p> <p>Salade de fruits exotique </p> <p>Flan patissier</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine poire chocolat</p> <p>Yaourt bio "les 2 vaches" </p> <p>Verrine tiramisu aux fruits exotique</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 3-avr. au 7-avr.

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>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p> <p>Vendredi le chou et PDT de Manche PDT</p> <p>Le poisson du marché en direct de la criée de Cherbourg</p> <p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Duo de saucisson</p> <p>Salade de riz au thon</p> <p>salade coleslaw</p> <p>Beignet de calamar</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>Wok de légumes</p> <p>Coquillettes</p> <p>St Paulin</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Petits choux vanille sce chocolat</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pâté en croute</p> <p>Iceberg aux lardons</p> <p>Poisson de marché crème de poireaux</p> <p>Assiette froide Manchon de poulet</p> <p>Rizzoto jambon champignon</p> <p>Rôti de porc piperade</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Corbeille de fruit</p> <p>Carré chocolat crème anglaise</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Verrine liégeoise Vanille</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>Ratatouille</p> <p>Semoule</p> <p>Tome Blanche</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine abricot fruits rouges</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Salade de fruits</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>Salade verte</p> <p>Purée</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie banane</p> <p>Entremet praliné</p> <p>Eclair chocolat</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>Le poisson du marché en direct de la criée de Cherbourg</p> <p>Le Pain des Boulangeries Toulorge</p>	<p>Beignet de calamar</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>Wok de légumes</p> <p>Coquillettes</p> <p>St Paulin</p> <p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Petits choux vanille sce chocolat</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Poisson de marché crème de poireaux</p> <p>Assiette froide Manchon de poulet</p> <p>Rizzoto jambon champignon</p> <p>Rôti de porc piperade</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Mimolette</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