



LE MENU DE LA SEMAINE



Retour

SEMAINE 1

du

10-avr.

au

14-avr.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

	Salad Bar		Salad Bar	Salad Bar
	Mortadelle		Tête roulée	Duo de saucisson 
	Betteraves aux pommes		Wrap jambon œuf	Carottes rapées BIO aux raisins
	Surimi mayonnaise		Céleri rémoulade	 sec
				Salade de riz au thon
	Nuggets de volaille		 Chilli Con Carne	Cabillaud Fish and chips
	Assiette froide Wing poulet poivrons		Assiette froide rôti de porc crudité	Assiette froide thon œuf
	Omelette ciboulette		Panini Jambon tomate mozza	Saucisse à l'oignon
	Jambon Grillé sce madère 		 Rôti de porc Tomate Basilic	Travers de porc
	Wok Haricots verts aux lardons	Vendredi les pomme de vapeur de "Manche PDT" situé à	Poelée Méxicaine	Etuvée de chou vert
	Purée		Riz	Frites
	Vache qui rit	Le Pain des Boulangeries	Carré frais président	Coulommier
	Œuf en chocolat	Toulorge		
	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
	Compote de pêche		Smoothie poire	Yaourt Bio 
	Faisselle au coulis		Donnuts	Tarte au chocolat
	Eclair chocolat		 Semoule au caramel	Salade de fruits exotiques



Plat végétarien



Produit Local



Produit de saison

LÉGENDE



Porc Français



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE

LÉGENDE



SEMAINE 2

du

1-mai

au

5-mai

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

Salad Bar	Salad Bar Chou blanc au dès de jambon Taboulé Duo de saucisson	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement  	Salad Bar Pâté Normand Salade Parisienne Salade de pdt et fond d'artichaut	Salad Bar Salade de tomate/cœur de palmier Concombre BIO sce Bulgare Club crudité
	Emincé de poulet Tex Mex Assiette froide Jambon toast de camembert Colin aux petits légumes Escalope de porc sce cidre  		Cordon bleu Assiette froide manchon de poulet BBQ Tartine savoyarde Sauté de bœuf à la tomate	Pâte carbonara Assiette froide jambon cru Tarte au 3 fromage Cote de porc dijonnaise
	Wok de salsifis persillés Semoule		Carottes au Vichy Riz créole	Poelée Campagnarde Penne
	Samos	Le Pain des Boulangeries  Toulorge	Camembert	Buchette mi-chèvre
	Corbeille de fruits Beignet chocolat Mousse au chocolat Ananas frais		Corbeille de fruits Yaourt BIO Sucré Salade de fruits exotique Tarte noix de coco	Corbeille de fruits Entremet chocolat Tarte aux pommes Verrine liégeoise



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE
Produit de saison



Produit Local



Le dessert de "Mamie"



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 3 du 8-mai au 12-mai


LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

	Salad Bar Salade Parisienne Duo de saucisson Salade de cœur d'artichaut		Salad Bar Piémontaise Céleri Waldorf (mayonnaise au curry et raisins sec) Tomate vinaigrette	Salad Bar Champignons à la crème Salade de riz au thon Oeuf mimosa
	Poisson pané Assiette froide tortis jambon œuf Carré de porc braisé aux pommes Andouillette grillées	Vendredi composez votre menu végétarien	Côte de porc Sce charcutière Assiette froide Wings de poulet Croque Monsieur Tajine de boule d'agneau aux raisin secs	Beignet de calamar Sce Tartare Assiette froide jambon cru toast chèvre Wok de porc aux Poivrons Œuf durs sauce Aurore
	Haricots verts sautés au wok Purée	Vendredi le poireaux de "Manche PDT" situé à Créance	Ratatouille/ Salade verte Semoule	Courgettes à la tomate Coquillettes
	Cantal	Le Pain des Boulangeries  Toulorge	Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
	Corbeille de fruits Verrine liégeoise caramel Eclair 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" Gâteau au yaourt	Corbeille de fruits Milkshake Pêche Ananas Frais  Moelleux crème anglaise



Plat végétarien



Le Porc Français



LÉGENDE
Produit de saison



Produit Local



Fruit ou légume frais



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 4

du

15-mai

au

19-mai

LUNDI

MARDI

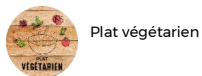
INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

 <p>Salad Bar</p> <p>Salade de Mache aux croûtons</p> <p>Saucisson à l'ail</p>  <p>Betterave BIO rémoulade</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Salade Normande</p>  <p>Duo de tomate et concombre</p> <p>Club jambon œuf</p>			
<p>Viennoise de poulet</p> <p>Assiette froide Tortis poulet asperge</p> <p>Escalope de porc grillé</p> <p>Filet de lieu noir à la crème de poivron</p>	<p>Bolognaise</p> <p>Assiette froide Jambon œuf</p> <p>Panini poulet chorizo mozzarella</p>  <p>Omelette Basquaise</p>			
<p>Wok légumes du marché</p> <p>Blé pilaf</p>	<p>Gratin de chou fleur</p> <p>Tortis</p>			
<p>Buche du pilat</p>	<p>Camembert</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorqe</p> 		
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine mousse crème brûlée</p> <p>Crème onctueuse Chocolat</p> <p>Tarte pomme noix</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine tiramisu aux fruits rouges</p>  <p>Yaourt BIO</p> <p>Cone glacé</p>	<p>Les pommes de la corbeille issu du verger de "la Blottière" ou de "La clé des champs"</p>		

LÉGENDE



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Produit Local



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5

du

22-mai

au

26-mai

LUNDI

Salad Bar

Pamplemousse

Salade Parisienne

Duo de celeri et carottes

MARDI

Salad Bar

Salade de tomate au maïs

Salade diablo

Duo de saucisson

INFO DE LA SEMAINE

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



JEUDI

Salad Bar

Feuilleté au fromage

Concombre vinaigrette à la framboise

Salade de pomme de terre

VENDREDI

Salad Bar

Salade de perles aux légumes

Iceberg aux croustons

Salami

Paupiette de veau aux petits oignons

Assiette froide Jambon cru toast camembert

Filet de cabillaud au chorizo

Cordon bleu



Chili Con Carne

Assiette froide Œuf crudités

Cote de porc marinée grillée

Omelette au fromage

Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg



Boule de bœuf Sca provençale

Assiette froide Poulet chorizo

Tartine thon basilic

Jambon grillé sca Normande

Poisson du marché sauce Nantua

Assiette froide Pommes et lardons

Poulet Rôti au thym

Ratatouille

Purée

Petits pois

Riz

Le Pain des Boulangeries

Toulorge



Cratin de courgette

Semoule

Carottes Vichy

Frites

Fourme d'Ambert



Buchette chèvre

Le Pain des Boulangeries

Toulorge

Les pommes issu du verger de "la Blottière"

Mimolette



Vache qui rit BIO

Corbeille de fruits

Tarte aux prunes

Verrine Liégeoise vanille

Mousse chocolat

Corbeille de fruits

Muffin

Fromage blanc de campagne

Entremet praliné



Les pommes issu du verger de "la Blottière"

Corbeille de fruits

Pomme rôtie au miel

Tarte au chocolat

Ile flotante

Corbeille de fruits

Verrine mousse café

Semoule au lait

Crumble pomme/framboise



Plat végétarien



Produit Local



Produit de saison



La recette du chef



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 6 du 29-mai au 2-juin







LUNDI

MARDI

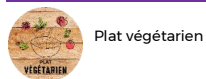
INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

	<p>Salad Bar</p> <p>Mortadelle</p> <p>Œuf mayonnaise</p> <p>Taboulé</p>	<p>"La table de Guillaume" située à Falaise fournit des charcuteries fabriquées artisanalement</p> 	<p>Salad Bar</p> <p>Carottes rapées échalotte</p> <p>Salade de pâte aux petits légumes</p> <p>Duo de tomate et concombre</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Salade aux lardons</p>
	<p>Gougeonnette de poulet céréales</p> <p>Assiette froide Jambon œuf crudités</p> <p>Colin sauté Bisque</p>		<p>Carré de porc froid sauté tartare</p> <p>Assiette Froide Jambon œuf</p> <p>Croque monsieur</p> <p>Poulet Basquaise</p>	<p>Poisson Fish and Chips</p> <p>Assiette Froide Thon crudité</p> <p>Quiche Lorraine </p> <p>Côte de porc grillée </p>
	<p>Haricots verts</p> <p>Purée</p>		<p>Courgettes à la tomate</p> <p>Pommes rissolées</p>	<p>Brocolis/salade verte</p> <p>Tortis</p>
	<p>Carré président</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>Yaourt aux fruits</p> <p>Ananas Frais </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>Tarte aux pommes</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Verrine poire chocolat</p> <p>Yaourt bio "les 2 vaches" </p> <p>Cône glacé</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

5-juin

au

9-juin

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Salad Bar </p> <p>Concombre F.blanc paprica</p> <p>Duo se saucisson</p> <p>Œuf mayonnaise</p>	<p>Thème "California"</p> <p>Salade californienne (tomate ananas pamplemousse crevettes)</p> <p>Salade Cesar au poulet</p> <p>Carottes BIO rapées ciboulette </p>		<p>Thème "California"</p> <p>Salade de tomate et maïs vinaigrette aux agrumes</p> <p>Salade de riz avocat thon</p> <p>salade coleslaw</p>	<p>Salad Bar</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Melon Charentais</p> <p>Iceberg aux lardons</p>
<p>Sauté de porc Marengo</p> <p>Assiette froide farfale œuf crudité</p> <p>Papillote de colni au citron</p> <p>Nuggets de poisson et ketchup</p>	<p>Jambon à l'os Sce Miel et ananas</p> <p>Assiette froide Jambon toast camembert</p> <p>Rôti de dinde sce BBQ</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement</p>	<p>Hot Dog Califormien (pain saucisse ketchup fromage)</p> <p>Assiette froide poitrine 1/2 sel</p> <p>Travers de porc BBQ</p> <p>Manchon de poulet Tex Mex</p>	<p>Poisson de marché crème de poireaux</p> <p>Assiette froide Thon œuf</p> <p>Moussaca Provençale</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>	<p>Poelée de légume au maïs</p> <p>Purée à la graine de moutarde</p>	<p>Le poisson du marché en direct de la criée de Cherbourg</p>	<p>Salade verte</p> <p>Potatoes</p>	<p>Poelée Méridionale</p> <p>Riz</p>
<p>Tome Blanche</p>	<p>Mimolette</p>	<p>Le Pain des Boulangeries Toulorge </p>	<p>Tartare aux noix</p>	<p>Camembert</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Fromage blanc aux fruits rouges</p> <p>Tarte au citron</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Smoothie banane</p> <p>Salade d'agrumes</p> <p>Brownies</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Muffin</p> <p>Mousse Cheese Cake éclats de biscuits</p>	<p>Corbeille de fruit</p> <p>Carré chocolat crème anglaise</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Verrine liégeoise Vanille</p>

LÉGENDE



Produit Local



Plat végétarien



Dessert de ma mamie