



LE MENU DE LA SEMAINE



[Retour](#)

SEMAINE 1

du

5-déc.

au

9-déc.

LUNDI

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Mortadelle</p> <p>Betteraves aux pommes</p> 	<p>Riz niçois</p> <p>Feuilleté au fromage</p>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Iceberg aux Lardons</p>	<p>Repas de Noël</p> <p>Rillettes d'Oie</p> <p>Crevettes rose mayonnaise</p>
<p>Nuggets de Volaille Sce</p> <p>Ketchup</p> <p>Paupiette de veau aux petits oignons</p>	<p>Cuisse de poulet rôtie Sauce BBQ</p> <p>Jambon braisé sce Forestière</p> 	<p>Vendredi : Tarte au fromage pour votre menu végétarien</p>	<p>Chilli Con Carne</p> <p>Costi de porc sce tomate basilic</p> 	<p>Poisson du marché Sauce bisque</p> <p>Aiguillette de poulet aux éclat de marrons et champignons des bois</p>
<p>Petits pois carottes</p> <p>Tortis</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Frites</p>	<p>Vendredi les pomme de vapeur de "Manche PDT" situé à</p> 	<p>Poelée Méxicaine</p> <p>Riz</p>	<p>Mirepois de légumes d'antan</p> <p>Pommes noisettes</p>
			<p>Coulommier</p>	<p>Père Noël en chocolat</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pêche</p> <p>Entremet pistache</p> <p>Petits suisses aux fruits</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Eclair chocolat</p> 	<p>Clémentine</p> <p>Carré chocolat crème anglaise</p> <p>Carré framboise crème anglaise</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>Salami cornichon</p> <p>Chou fleur Sce Cocktail</p>	<p>Menu Amérique</p> <p>Riz à la mexicaine</p> <p>Salade de pâtes au chorizo</p>	<p></p>	<p>Salade de Pdt et fond d'artchaut</p> <p>Taboulé</p>	<p>Duo de saucisson</p> <p>Carottes rapées aux raisins sec</p>
<p>Emincé de poulet Tex mex</p> <p>Filet de colin aux petits légumes</p> <p></p>	<p>Hamburger</p> <p>Travers de porc Tex Mex</p>	<p>Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg</p> <p></p>	<p>Cordon bleu Ketchup</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate</p>	<p>Poisson meunière</p> <p>Tarte aux 3 fromages</p>
<p>Brunoise de légumes</p> <p>Semoule</p>	<p>Salade verte</p> <p>Frites</p>	<p>Jeudi les carottes de "Manche Pdt" situé à Créance</p>	<p>Carottes au curry</p> <p>Riz créole</p> <p></p>	<p>Salade verte</p> <p>Pommes Vapeur</p>
<p>Samos</p>			<p>Buchette Mi-Chèvre</p>	
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Ananas au sirop</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Donnuts Chocolat</p> <p>Donnuts Sucre</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme Banane</p> <p>Yaourt Bio Sucré</p> <p>Salade de fruits exotique</p> <p></p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Yaourt aux fruits mixé</p> <p>Salade de fruits exotique</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

	Duo de saucisson Salade parissienne	Vendredi La galette des rois	Piémontaise Céleri Waldorf (mayonnaise au curry et raisins sec)	Carottes rapées à vinaigrette à l'orange Salade de riz au thon
	Nuggets de volaille Sce BBQ Filet de colin aux fruits de mer	Vendredi composez votre menu végétarien	Côte de porc Sce charcutière Tajine de boule d'agneau aux raisins secs	Beignet de calamar Sce Tartare Tarte au fromage
	Haricots vert persillés Purée	Vendredi le poireaux de "Manche PDT" situé à Créance	Ratatouille Semoule	Fondue de poireaux de la manche Tortis
			Edam	Emmental
	Corbeille de fruits Compote de pomme Plumetis chocolat et fromage Yaourt aromatisés	Jeudi le fromage blanc sur coulis de fruits de "la ferme de Béthanie" située à Picauville	Corbeille de fruits Compote pomme fraise Fromage blanc sur lit de fruits "La ferme de Béthanie" Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits Compote pomme 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

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

 Salade de Mache aux croûtons Mortadelle 	Salade normande (Pdt, lardons, pommes, crème) Salade d'endives aux noix 	Vendredi un passage en savoie	Terrine de poisson sce cocktail Salade Diabolo	Chou rouge vinaigrette Salade Savoyarde
Escalope de poulet Viennoise Filet de lieu noir à la crème de poivron	Carbonara  Steak végétal lentille legumes  boulgour		 Rougail Saucisse Paupiette de veau forestière	Assiette Raclette (jambon, Saucisson sec et ail, mortadelle) Poisson du marché à la crème de poireau
Julienne de légumes Boulgour aux petits légumes	Gratin de chou fleur Penne 		Petits pois carottes Riz pilaf	Etuvée de chou vert Pdt en robe et son fromage raclette fondu
	Buchette Mi-chèvre		Camembert	Carré frais président
Corbeille de fruits Compote de pomme Crème onctueuse Chocolat Cocktail de fruits au sirop	Corbeille de fruits Compote pomme framboise Yaourt aux fruits mixés Banane BIO 		Corbeille de fruits Liégeois chocolat Muffin petite de chocolat	Corbeille de fruit Compote pomme banane Fromage blanc Biscuit roulé crème aux fruits rouges

LÉGENDE



Plat végétarien



Dessert de ma mamie



Produit Local



Le Porc Français



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE 5 du 16-janv. au 20-janv.

LUNDI

Pamplemousse
Salade Parisienne

MARDI

Pâté de foie
Riz niçois

INFO DE LA SEMAINE

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



JEUDI

Menu Chinois
Nems
Salade de chou chinois, soja, carottes, crevettes

VENDREDI

Salade coleslaw
Iceberg aux dès de jambon

Filet de lieu noir Sce Nantua
Cordon bleu



Gratin de coquillettes jambon/mozzarella
Omelette au fromage



Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg
Vendredi les pomme de terre de la Manche

Emincé de poulet miel et gingembre
Sauté de porc au caramel

Poisson du marché sauce Aurore
Filet de poulet façon "poule au pot"



Ratatouille
Purée

Epinards
Coquillettes

Carottes sautées sce soja
Riz cantonnais

Carottes et poireaux au bouillon
Riz créole

Mimolette

Vache qui rit BIO



Corbeille de fruits
Compote pomme/banane
Liégeois vanille
Mousse chocolat

Corbeille de fruits
Compote de pomme
Fromage blanc sur lit de fruits "la ferme de Béthanie"
Barre bretonne

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



Corbeille de fruits
Compote pomme
Ananas au miel
Beignet framboise

Corbeille de fruits
Compote de pomme
Semoule au lait
Petit Suisses aux fruits



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

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

 Betteraves aux pommes Taboulé	Œuf mayonnaise Feuilleté fromage	"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement 	 Carottes rapées aux raisins secs Salade de pâte aux petits légumes	Surimi mayonnaise Céleri rémoulade 
Normandin de veau sauce tomate Filet de colin aux fruits de mer	Merguez Boule de bœuf sce tomate	Vendredi : composez votre menu végétarien avec la crepe fromage	Jambon braisé Scé cidre et pommes Assiette Kébab	Poisson meunière Tarte aux poireaux 
Poêlée campagnarde Blé pilaf	Légume Couscous Semoule	Mardi : les carottes proviennent de "Manche Pdt" situé à Créance 	Haricots verts sautés aux lardons Frites	Gratin de chou-fleur Coquillette
Fripon			Petit moulé ail et fines herbes	Emmental
Corbeille de fruits Compote pomme fraise Yaourt aux fruits Mousse au chocolat	Corbeille de fruits Compote de pomme Petits suisses aux fruits Ile flotante		Corbeille de fruits Compote de pêche Flan napé caramel Riz au lait	Corbeille de fruits Compote pomme framboise Yaourt Bio sucré Tiramisu aux fruits exotiques 

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>Salade Coleslaw</p> <p>Mortadelle</p>	 <p>Salade de betterave au maïs</p> <p>Salade Diabolo (Pâte surimi)</p>	<p>Jeudi 02 Février la Chandeleur</p> <p>Vous pouvez composer votre repas 100% crêpe si vous le souhaitez</p>	 <p>Duo de saucisson</p> <p>Crêpe au fromage</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pâté en croute</p>
<p>Sauté de porc Marengo</p>  <p>Nuggets de poisson et ketchup</p>	<p>Hachis parmentier</p> <p>Cuisse de poulet basquaise</p>	<p>Vendredi le chou et les pommes vapeur de "Manche Pomme de terre" situé à Créance</p>	<p>Crêpe jambon emmental</p> <p>Galette Saucisse</p>	<p>Poisson du marché sce bisque</p>  <p>Rôti de porc sce provençale</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Semoule</p>	<p>Salade verte</p> <p>Purée</p>		<p>Julienne de légumes /Salade verte coquillettes</p>	<p>Chou vert braisé</p> <p>Pomme vapeur</p>
	<p>Camembert</p>			<p>Mimolette</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Plumetis vanille et fromage</p> <p>Abricots au sirop</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme coing</p> <p>Entremet praliné</p> <p>Mousse au chocolat</p>		<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Crêpe et Nutella</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme fraise</p> <p>Petits suisses aux fruits</p> <p>Creme dessert vanille</p>

LÉGENDE



Produit Local



Plat végétarien



Dessert de ma mamie