



# 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><b>Repas de Noël</b></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



## LÉGENDE

Produit de saison



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>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>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 	<b>Vendredi un passage en savoie</b>	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

MARDI

INFO DE LA SEMAINE

JEUDI

VENDREDI

<p>Pamplemousse</p> <p>Salade Parisienne</p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Riz niçois</p>	<p>"La table de Guillaume" situé à Falaise fourni des charcuteries fabriquées artisanalement ainsi que les merguez "Marcel"</p> 	<p><b>Menu Chinois</b></p> <p>Nems</p> <p>Salade de chou chinois, soja, carottes, crevettes</p>	 <p>Salade coleslaw</p> <p>Iceberg aux dès de jambon</p>
<p>Filet de lieu noir Sce Nantua</p>  <p>Cordon bleu</p>	<p>Gratin de coquillettes jambon/mozzarella</p>  <p>Omelette au fromage</p>	<p>Vendredi le poisson en direct de la criée de Cherbourg</p> <p>Vendredi les pomme de terre de la Manche</p>	<p>Emincé de poulet miel et gingembre</p> <p>Sauté de porc au caramel</p>	<p>Poisson du marché sauce Aurore</p>  <p>Filet de poulet façon "poule au pot"</p>
<p>Ratatouille</p> <p>Purée</p>	<p>Epinards</p> <p>Coquillettes</p>		<p>Carottes sautées sce soja</p> <p>Riz cantonnais</p>	<p>Carottes et poireaux au bouillon</p> <p>Riz créole</p>
			<p>Mimolette</p>	 <p>Vache qui rit BIO</p>
<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme/banane</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Fromage blanc sur lit de fruits "la ferme de Béthanie"</p> <p>Barre bretonne</p>	 <p>Mardi, le fromage blanc de la "Ferme de Béthanie" situé à Picauville</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote pomme</p> <p>Ananas au miel</p> <p>Beignet framboise</p>	<p>Corbeille de fruits</p> <p>Compote de pomme</p> <p>Semoule au lait</p>  <p>Petit Suisses aux fruits</p>

## LÉGENDE



Plat végétarien



Produit Local



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><b>Jeudi 02 Février la Chandeleur</b></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>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