

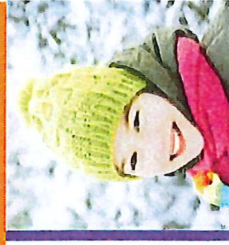


LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 15 au Vendredi 19 Janvier 2024

1 menu bio par semaine
1 composant bio par jour



Lundi

Duo
carotte et céleri râpés
mayonnaise

Pavé de colin d'Alaska
sauce basquaise

Semoule (bio)

Emmental (lait)

Galette bretonne

Mardi

Entrée chaude
Crêpe à l'ementtal

Cordon bleu de dinde

Petits pois
Sauce crème

Fromage frais fouaillté (lait bio)

Fruit de saison (bio)

Mercredi

Riz aux petits légumes

Boulette au boeuf,
sauce tomate
olive et origan

Coquillettes (bio)

Pointe de brie (lait)

Jegeois saveur chocolat (lait)

Jeudi

Salade iceberg
(variété de salade
croquante)

Cheese burger

Frites (four)

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand)

Smoothie
pomme poire ananas

Vendredi

Taboulé
(semoule (bio), tomate,
maïs, poisivrons)

Paupiette dinde
sauce forestière

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navets, haricots)

Fromage à pâte pressée
p'tit roulé (lait)

Compote pomme-banane

Contient du porc



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Janvier 2024

1 menu bio par semaine
1 composant bio par jour

Lundi

Oeuf
mayonnaise

Saucisse de volaille

Lentilles

Fromage fondu
vache picon (lait)

Compote de pomme
à la cannelle

Mardi

Cerveles #

Parmentier provençal

Yaourt nature sucré (lait)

Palmiers
(sachet de 2)

Mercredi

Piémontaise
(pommes de terre,
tomate, oeuf,
mayonnaise)

Haché au veau
sauce jus

Ratatouille
Blé

Fouille ambert **AOP**

Fruit de saison

Jeudi

Soupe aux légumes

Pennes (bio)
aux 3 fromages
(gouda, parmesan,
mozzarella)

Camembert (lait)

Barre marbré cacao

Vendredi

Riz au surimi

Rissollette de porc #

Courgettes
à la béchamel

Coulammiers (bio)

Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Contient du porc

Préparé en
cuisine

Cuisiné par
nos équipes

Produit
Français

Nouveauté

VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024

1 menu bio par semaine
1 composant bio par jour

Lundi

 Pâtes du soleil
(pâtes blé, tomates,
poivrons, huile d'olive)


Rôti de porc #
au jus



Brocolis

Fromage frais fouetté
(lait bio)

Milk shake saveur vanille
(lait)


Mardi

Soupe aux légumes

Colin d'Alaska pané  

Ratatouille

Blé 

Mimolette (lait) 

Fruit de saison

Mercredi

Entrée chaude
Acras à la morue

Emincés de poulet
sauce basilic

Haricots beurre

 **Produit Français**


Pointe de brie (lait)

Purée de pomme-poire
(fruits bio)

Jeudi

Macédoine
mayonnaise

 Carbonnara
coquillettes (blé)  #

Fromage blanc sucré
(lait normand) 

 **MISSION RECETTES DURABLES**
Gâteau
aux haricots blancs
et chocolat

Vendredi

Salade Iceberg
(variété salade croquante)

Boulette au bœuf à la
catalane

Semoule (bio)

Yaourt aromatisé
(lait)

C'EST LA FÊTE

Crêpe + confiture stick

Contient du porc

 **Préparé en cuisine**

 **Cuisiné par nos équipes**

 **Produit Français**

 **Nouveauté**



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Février 2024

1 menu bio par semaine
1 composant bio par jour

Lundi

Betteraves (bio)
vinaigrette

Crêpinette de porc #

Carottes fondantes

Mimollette jeune (lait)

Muffin
aux pépites de chocolat

Mardi

Soupe courgette au
fromage fondu

Aiguillonnette de poulet
sauce camembert

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navets, haricots)

Edam (lait)

Fruit de saison

Mercredi

Taboulé
(semoule,
tomate, maïs, poivrons)

Nuggets à l'emmental

Purée
de pommes de terre

Yaourt nature (lait bio)

Génoise roulée
à la framboise

Jeudi

Saucisson ail blanc #

Quenelles de brochet
Sauce aurore

Riz

Yaourt aromatisé (lait)

Fruit de saison

Vendredi

Coquillettes (bio)
Petits légumes

Cervelas oïloff
Sauce crème

Purée de patron

Camembert
(lait)

Purée de pomme-poire
(fruits bio)

Contient du porc

Préparé en
cuisine

Cuisiné par
nos équipes

Produit
Français

Nouveauté

VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-cl'Allermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73

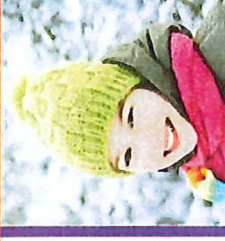


MENU LA NORMANDE

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Février 2024



1 menu bio par semaine
1 composant bio par jour



Lundi

Carottes râpées (bio)
vinaigrette aux herbes

Semoule aux tomates,
poivrons et épices

Pavé de colin sauce
paëlla

Coquillettes (blé)
crème

Yaourt brassé aux fruits
mixés
(lait)

Fruit de saison

Mardi

Soupe aux brocolis

Haché au veau
Sauce jus

Courgettes (bio)

Riz

Fromage blanc sucré
(lait normand)

Mousse au chocolat au
lait (lait)

Mercredi

Macédoine
Mayonnaise

Salade de pâtes (blé) et
mozzarella

Pané moelleux au gouda

Semoule (bio)

Yaourt aromatisé (lait)

Galette bretonne

Jeudi

Salade iceberg
(variété de salade
croquante)

Raclette #
(assortiment de
charcuteries s/porc)

Pommes de terre
et fromage à raclette

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand)

Fruit de saison

Vendredi

Céleri
façon rémoulade
Riz aux petits légumes

Omelette sauce
basquaise

Ratatouille

Gouda (bio)

Cake au caramel
(farine locale)

Contient du porc



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



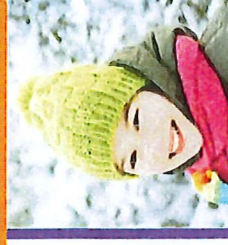


LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 19 au Vendredi 23 Février 2024

1 menu bio par semaine
1 composant bio par jour

Lundi



Cajoueslav
Carottes (bio), chou blanc (bio), mayonnaise

Salade de blé, tomate, œuf, vinaigrette
Cœur de merlu
sauce napolitaine

Coquillettes (bio)

Yaourt sucré (lait bio)

Beignet au chocolat

Mardi

Soupe à la tomate

Emincés de poulet
sauce jus

Choux de bruxelles

Emmental (bio)

Crème dessert saveur
vanille (lait)

Mercredi

1/2 pomelo

Chipolatas #

Haricots blancs
sauce tomate

Fromage frais sucré
aux fruits (lait)

Madeleine

Jeudi

Soupe au potiron

Rissollette de porc #

Pennes (blé)
aux légumes du sud
ratatouille, fromage de
brebis, emmental

Carottes sauce à la crème

*Fromage fondu
vache qui rit (bio)*

Fruit de saison

Vendredi

Betterave
façon remoulade

Taboulé
(semoule, tomate, maïs, poivrons)

Tarte 3 fromages

Riz (bio)

Brocolis

Fromage blanc fruité (lait)

Barre bretonne



Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tel. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 26 Février au Vendredi 1^{er} Mars 2024

AB 1 menu bio par semaine
composant bio par **karanes Scolaires**



Lundi

Carottes râpées vinaigrette
Lasagne bolognaise
Plat complet (pas de légumes)
Yaourt nature sucré (lait)
Fruit de saison

Mardi

Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Aiguilonnettes de poulet sauce curry
Petits pois carottes
Gouda (lait)
Liégeois saveur vanille caramel

Mercredi

Betteraves vinaigrette
Tortilla pommes de terre oignons
Plat complet (pas de légumes)
Fromage frais sucré aux fruits (lait)
Galette bretonne (gâteau enveloppé)

Jeudi

Taboulé (semoule, tomates, maïs, poivrons, corncihons, vinaigrette)
Colin d'Alaska pané <small>Produit de France durable</small>
Ratatouille
Camembert (lait)
Mousse chocolat au lait (lait)

Vendredi

Coleslaw
Saucisse de strasbourg
Lentilles
Yaourt aromatisé (lait)
Donut's sucré <small>Décrypté</small>

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



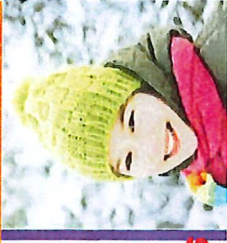


LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Allemont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mars 2024



AB 1 menu bio par semaine
AB 1 composant bio par jour

Vacances Scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Piémontaise (pommes de terre, tomates, œuf, cornichons, mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule, tomates, maïs, poivrons, cornichons, vinaigrette)	Céleri façon rémoulade	Salade napolitaine (tortis, tomate, maïs)
Steak haché cuit sauce jus	Couscous végétarien semoule	Sauté de porc # sauce chasseur	Raviolis bœuf tomate	Beignets de poisson
Haricots verts persil	Plat complet (pas de légumes)	Carottes fondantes	Yaourt brassé aux fruits mixés (lait)	Haricots beurre au jus de légumes
Mimolette (lait)	Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)	Fromage à pâte pressée saint paulin (lait)	Fruit de saison	Fromage fondu vache picon (lait)
Dessert lacté gélifié au chocolat	Gaufre	Compote de pomme		Crème dessert saveur vanille (lait)

Contient du porc



VG Plat Végétarien



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

