



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026



Lundi

Saucisson à l'ail blanc
s/v : Salade de blé

Lasagnes
Bœuf / volaille
s/v : Lasagnes aux
légumes du Soleil

Mousse saveur café

Palmiers

Mardi

Betterave vinaigrette

Escalope de dinde
viennoise
s/v : Pavé de colin sauce
basquaise

Petits pois

Emmental (lait)

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Pommes de terre
à l'huile

Nugget de colin
d'Alaska

Farfalles

Fromage frais sucré
au lait entier (lait)

Galette des rois

Vendredi

Carottes râpées
(bio et locales)
vinaigrette

Couscous végétal
aux 5 légumes

Semoule

Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Mousse
saveur chocolat au lait
(lait)





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026



Lundi

Pâté de campagne
s/v : Samoussa légumes

Aiguillette de poulet sauce
tandoori
s/v : Emincé vegetal au
caramel

Purée de pomme de terre

Fromage Rondelé aux
noix

Purée pomme / ananas

Mardi

Coquillettes (bio)
sauce cocktail

Sauté de porc sauce
cuzco
s/v : Gratin de pomme de
terre / butternut fromage
tartiflette

Pommes de terre lamelles
sautées

Fromage frais sucré aux
fruits Petit filou
(lait)

Madeleine

Mercredi

Jeudi

Coleslaw
(carottes ,
chou blanc ,
mayonnaise)

Jambon blanc
s/v : Sauce bolognaise
végétarienne (bio)

Coquillettes (blé)

Emmental râpé (lait)

Purée de pomme/fraise

Vendredi

Piémontaise
(pdt, tomate, œuf, mayo)

Pavé de colin d'Alaska
sauce mornay

Haricots verts

Spécialité fromagère
Fraidou

Fruit de saison





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier 2026




Lundi



Saucisson à l'ail blanc
s/v : Riz petits légumes
vinaigrette

Tartiflette #
s/v : Tartiflette
végétarienne

Fromage frais sucré à
base de fruits
(lait) 

Dessert lacté flan saveur
vanille nappé caramel

Mardi




Taboulé
(semoule (bio),
tomate, mais, poivrons)

Cordon bleu de dinde
s/v : Pavé de colin
d'Alaska sauce Romarin

Ratatouille

Cantal jeune AOP 


Crème dessert (lait) 

Mercredi

Jeudi




Carottes râpées
(bio et locales)
vinaigrette 

Spaghettis (blé) 
sauce fromages
(mozzaella, cheddar,
gouda)

Emmental

Fruit de saison

Vendredi

Oeuf dur 
et mayonnaise

Paupiette de dinde sauce
forestière
s/v : Boulette de soja
sauce tomate

Semoule 

Camembert

Ile flottante





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026




Lundi

Macédoine
mayonnaise

Poulet émincé aux
abricots
s/v : *Blanquette de
légumes aux haricots
blanc*

Brocolis

Fromage frais sucré
au lait entier 

Fruit de saison


Mardi

Mortadelle #
s/v : *Carottes râpées au
fromage blanc*

Pavé de colin d'Alaska
sauce espagnole

Riz

Fromage à pâte pressée
edam

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Blé provençale
(Blé, tomate, œuf)

Nuggets de poulet


Frites

Yaourt nature sucré


Petit beurre

Vendredi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Jambon de dinde
s/v : *Cassolette dieppoise
(Cubes de poissons)* 

Carottes fondantes 

Fromage (bio) à tartiner,
nature 

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026



Lundi

Riz aux petits légumes
vinaigrette



Samoussa aux légumes

Haricots verts

Yaourt nature sucré

Palmiers

Mardi

Oeuf dur
et mayonnaise



Beignets de poisson



Ratatouille

Fromage frais sucré
(type fromage blanc)

Cake façon pain d'épice
(farine locale)



Mercredi

Jeudi



Carottes râpées
(bio et locales)
vinaigrette



Sauté de porc (bio)#
au jus
s/v : Dés de poisson
sauce aurore

Lentilles



Fromage à pâte pressée
mimolette (lait)



Fruit de saison

Vendredi



Saucisson à l'ail blanc
s/v : Salade de carottes et
choux verts

Carbonnade de bœuf LR
s/v : Raviolis tofu basilic



Jardinière de légumes

Fromage frais sucré
au lait entier



Crêpe





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026



Lundi

Coquillettes sauce cocktail

Haché de veau au jus
s/v : Pané moelleux au gouda

Purée de pomme de terre

Emmental


Dessert lacté
à la fraise à boire

Mardi

 Betteraves (bio)
vinaigrette

Cœur de merlu sauce
crème

Brunoise de légumes

Yaourt sucré aromatisé
(lait) 

Madeleine (bio) 

Mercredi

Jeudi

Entrée chaude
Acras à la morue

Boulette de volaille sauce
tomate
s/v : Colin d'Alaska pané



Semoule

Fromage à pâte pressée
Tomme

Fruit de saison

Vendredi

Coleslaw rouge

 Coquillettes (blé)
sauce fromage
tartiflette emmental 

Yaourt à boire
savour vanille

Galette bretonne (bio) 





Vacances scolaires



