



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 5 au Vendredi 9 janvier 2026

1 composant bio par jour



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<div>Salade mélangée (bio) </div> <div> Lasagne boeuf volaille</div> <div>Palmiers</div>	<div>Pâté de campagne #</div> <div>Sauté de porc # sauce diable</div> <div>Petits pois Riz</div> <div> Purée de pomme/poire (bio)</div>		<div>Pommes de terre  à l'huile</div> <div>Nugget de colin  d'Alaska</div> <div> Carottes (bio) sauce à la crème</div> <div>Galette des rois</div>	<div> Carottes râpées (bio et locales) vinaigrette </div> <div>Couscous végétal  aux 5 légumes</div> <div>Semoule </div> <div>Mousse savour chocolat au lait (lait) </div>





MENU LA NORMANDE



du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

1 composant bio par jour

Lundi

Entrée chaude
Samoussa légumes

Sauté de dinde
sauce caramel

Riz, carottes, petits pois,
maïs, sauce soja

Litchi

Mardi

Soupe aux légumes

Filet de poulet
sauce blanche

Purée de carottes

Madeleine

Mercredi

Jeudi

Tartinade œuf ciboulette

Cœur de merlu sauce
napolitaine

Coquillettes (blé)

Emmental râpé (lait)

Vendredi

Piémontaise (œdt, tomate, œuf, mayo)

Chipolatas #
au jus

Haricots blancs
sauce tomate

Gâteau au yaourt
(farine locale)





MENU LA NORMANDE



Du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

1 composant bio par jour



Lundi

Houmous au potiron

Tartiflette #

Yaourt nature sucré
(lait) *

Mardi

Soupe à la tomate

Cordon bleu de dinde

Ratatouille
Riz

Crème dessert (lait) *

Mercredi

Jeudi

Riz au poivron, tomate,
olive vinaigrette

Colin d'Alaska pané

Gratin de chou fleur et
pommes de terre *

Fromage fondu vache
picon (lait) *

)

Vendredi

Oeuf dur *
et mayonnaise

Boulette de soja sauce
tomate

Semoule *

Ile flottante








MENU LA NORMANDE



Du Lundi 26 au Vendredi 30 janvier 2026
du lundi 26 au vendredi 30 janvier 2026

1 composant bio par jour

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Mortadelle #		Soupe aux légumes	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
 Blanquette de légumes et haricots blancs	Pavé de colin d'Alaska sauce espagnol 		Merguez sauce tajine	Sauce butternut cheddar 
Riz (bio) 	Purée de potiron (bio) 		Frites	Penne (blé) 
			Fromage frais sucré aux fruits (bio) 	
Cake aux poires et chocolat (farine locale) 	Mousse (lait)  saveur chocolat au lait			Fruit de saison










MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

du lundi 2 au vendredi 8 février 2026

1 composant bio par jour



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Soupe courgette au fromage fondu		 Carottes râpées (bio et locales) vinaigrette 	Soucisson à l'ail blanc
Sauté de dinde à la moutarde	Beignets de poisson 		Gratin de pommes de terre, lentille, carottes	Raviolis boeuf tomate
Boulgour sauce tomate	Ratatouille			
			Fromage à pâte pressée mimolette (lait) 	
Palmiers	Cake façon pain d'épice (farine locale) 			Crêpe





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au vendredi 13 février 2026

1 composant par jour

LES MOUSSAILLONS
A MILAN

Lundi

Tartinade haricots blancs
tomates marinées
et basilic

Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Dessert lacté
à la fraise à boire

Mardi

Soupe à la tomate

Chipolatas #
au jus

Frites

Madeleine

Mercredi

Jeudi

Entrée chaude
Acras à la morue

Boulette de volailles
sauce tomate

Carottes (bio)
semoule

Fromage frais sucré
au lait entier

Vendredi

Macédoine
mayonnaise

Coquillettes (blé)
sauce fromage
tartiflette emmental

Galette bretonne (bio)

