



MENU LA NORMANDE

du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026
du lundi 5 au vendredi 9 janvier 2026



1 composant bio par jour



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade mélangée (bio)	
N	
Lasagne boeuf volaille	

Pâté de campagne #	
Sauté de porc # sauce diable	
Petits pois Riz	

Pommes de terre à l'huile	
Nugget de colin d'Alaska	
Carottes (bio) sauce à la crème	

Carottes râpées (bio et locales) vinaigrette	
Couscous végétal aux 5 légumes	
Semoule	



La Normande - 37 Rue des vacillots - * : contenu du porc
76510 Saint Nicolas d'Aillermont - 02.77.23.20.20



Décongelé



Local



Nouveauté



Œuf...
plein air



Produit
durable



Produit
Français



Végétarien



MENU LA NORMANDE



du lundi 12 au vendredi 16 janvier 2026

1 composant bio par jour

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée chaude
Samoussa légumes

Sauté de dinde
sauce caramel

Riz, carottes, petits pois,
maïs, sauce soja

Litchi

Soupe aux légumes

Filet de poulet
sauce blanche

Purée de carottes

Madeleine

Tartinade œuf ciboulette



Cœur de merlu sauce
napolitaine

Coquillettes (blé)

Emmental râpé (lait)

Piémontaise (odt, tomate, œuf, mayo)

Chipolatas #
au jus

Haricots blancs
sauce tomate

Gâteau au yaourt
(farine locale)



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contenu du port
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20



Décongelé



Local



Nouveauté



Oeuf...
plein air



Fond de la
durabilité



Produit
Français



Végétarien



MENU LA NORMANDE



du lundi 19 au vendredi 23 janvier 2026

1 composant bio par jour



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Houmous au potiron

Tartiflette #

Yaourt nature sucré
(lait) 🍓

Soupe à la tomate

Cordon bleu de dinde

Ratatouille
Riz

Crème dessert (lait)
saveur chocolat 🍓

Riz au poivron, tomate,
olive vinaigrette

Colin d'Alaska pané

Gratin de chou fleur et
pommes de terre 🍚

Fromage fondu vache
picon (lait) 🍓

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

N Blanquette de légumes et haricots blancs

Riz (bio)



Cake aux poires et chocolat (farine locale)



Mortadelle #

Pavé de colin d'Alaska sauce espagnol



Purée de potiron (bio)



Mousse (lait) saveur chocolat au lait

Soupe aux légumes

Merguez sauce tajine

Frites

Fromage frais sucré aux fruits (bio)

Entrée chaude Crêpe à l'emmental

Sauce butternut cheddar



Penne (blé)



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)

Sauté de dinde à la moutarde

Boulgour sauce tomate

Palmiers

Soupe courgette au fromage fondu

Beignets de poisson

Ratatouille

Cake façon pain d'épice (farine locale)

Carottes râpées (bio et locales) vinaigrette

Gratin de pommes de terre, lentille, carottes

Fromage à pâte pressée mimolette (lait)

Soucisson à l'ail blanc

Raviolis boeuf tomate

Crêpe





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 9 au vendredi 13 février 2026



LES MOUSSAILLONS A MILAN

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tartinade haricots blancs
tomates marinées
et basilic



Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Dessert lacté
à la fraise à boire

Soupe à la tomate

Chipolatas #
au jus

Frites

Madeleine

Entrée chaude
Acras à la morue

Boulette de volailles
sauce tomate



Carottes (bio)
semoule

Fromage frais sucré
au lait entier

Macédoine
mayonnaise



Coquillettes (blé)
sauce fromage
tartiflette emmental



Galette bretonne (bio)

