




MENU LA NORMANDE



Menu de la semaine du 23 au 29 Mars 2020

 1 composant bio par jour 

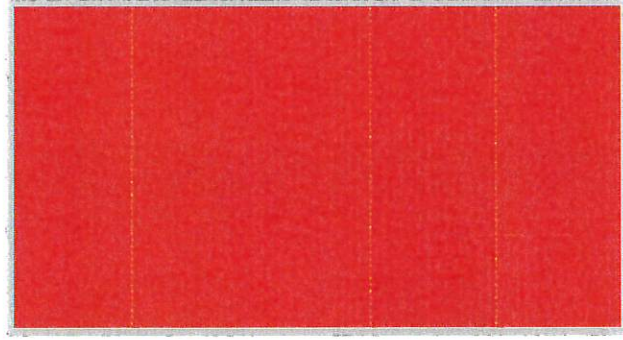
Lundi

Melon
Chipolatas # sauce tomate
Purée de pommes de terre et courgettes
 Yaourt nature sucré (lait bio)
Palmiers (sachet de 2) Coulommiers à la coupe


Mardi

Boullgour tomate basilic
Curry pois chiches
Riz
 Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)
Liégeois saveur chocolat (lait) 

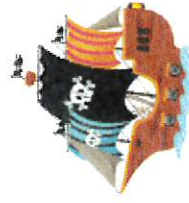
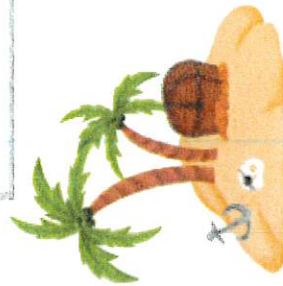
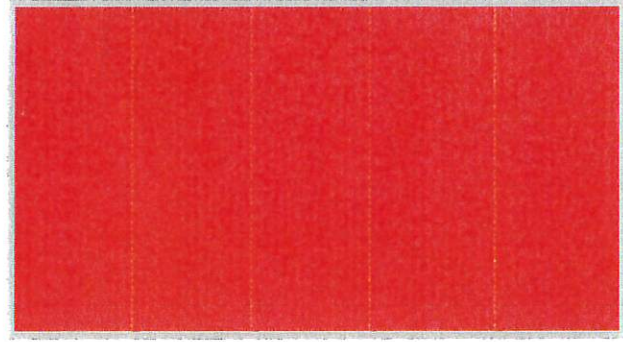
Mercredi



Jeudi

Pâté de campagne #
Colin d'Alaska pané 
Ratatouille / Blé
Fromage à pâte pressée mimolette (lait) 
 Crème dessert saveur vanille (lait bio)

Vendredi (Férié)





MENU LA NORMANDE



 **1 composant bio par jour** 

Lundi

 Carottes rapées (bio)
(locales) 
vinaigrette

 Pennes 
à la ratatouille,
fromage de brebis
et emmental
Pavé de colin d'Alaska
Sauce Mornay

Fromage frais sucré à
base de fuits 
(lait) 

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel

Mardi

Tomate (entière)

Boulettes au boeuf
sauce basquaise

Semoule

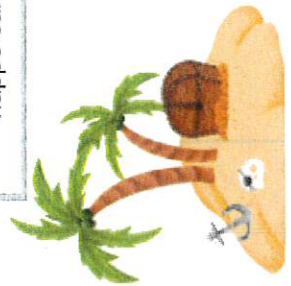
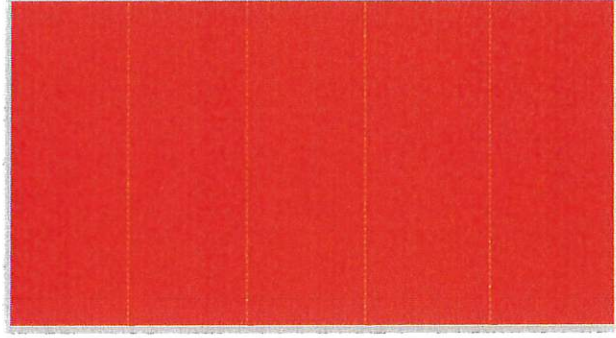
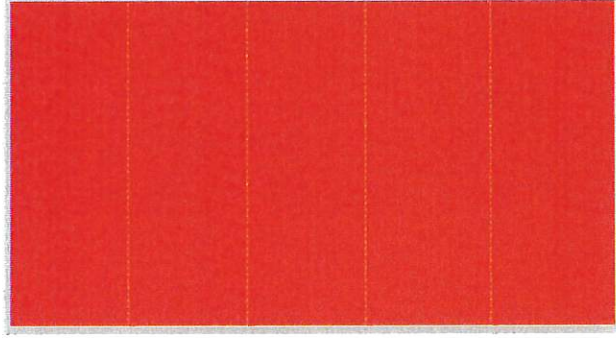
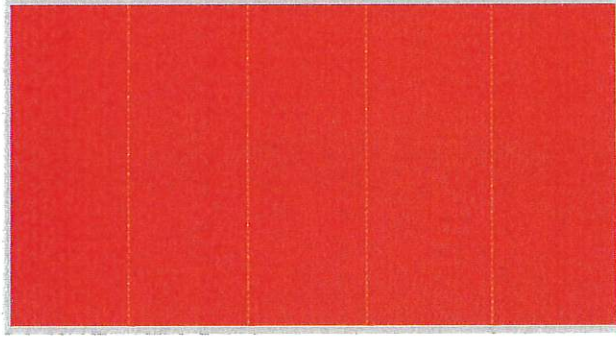
Camembert (lait) 

Madeleine

Mercredi

Jeudi (Férié)

**Vendredi
(Congé)**





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 18 au vendredi 22 mai 2020



1 composant bio par jour

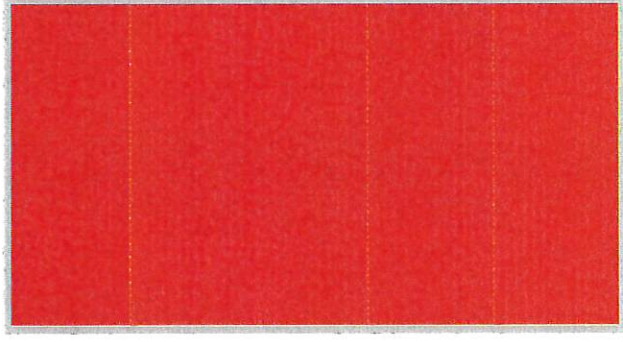
Lundi

Entrée chaude Acras à la morue
iBeignets de poisson
Ratatouille / Riz
Camembert (lait)
Fruit de saison

Mardi

Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge
Saucisse de strasbourg
Haricots blancs sauces tomate
Yaourt sucré aromatisé (lait)
Petit beurre

Mercredi

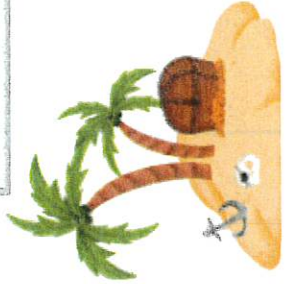


Jeudi

Concombre
Penne sauce moussaka boeuf
Emmental râpé (lait)
Crêpe semoule, amande et fleur d'oranger (farine locale)

Vendredi

Betteraves (bio) vinaigrette
Jambon blanc #
Purée de pommes de terre
Fromage frais sucré au lait entier (lait)
Dessert lacté gélifié saveur chocolat





MENU LA NORMANDE



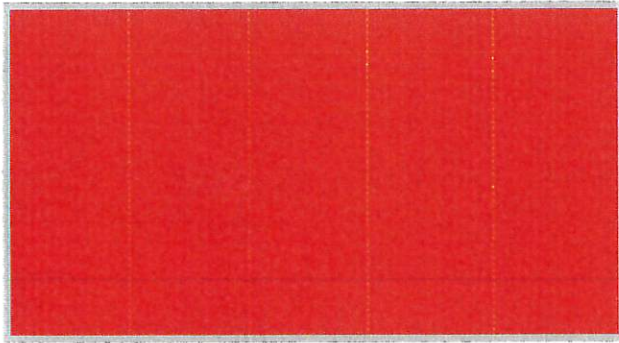
Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mars 2024



1 composant bio par jour

Cachés dans une crèque

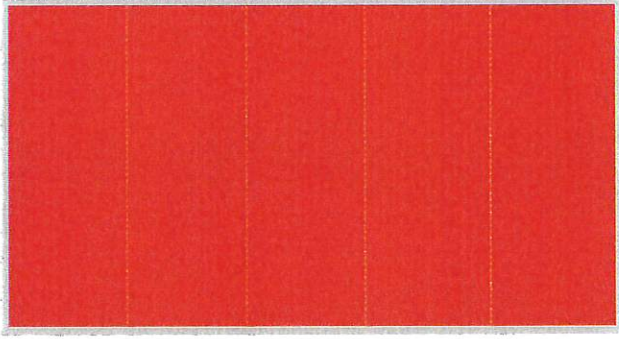
Lundi (Férié)



Mardi

Radis
Sauté de porc # sauce marenco
Petits pois Semoule
Fromage à pâte pressée St paulin (lait)
Liegeois saveur vanille caramel (lait)

Mercredi

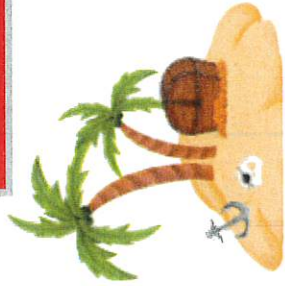


Jeudi

Oeuf dur et mayonnaise
Nuggets emmental Sauce tartare
Pommes rissolées
Spécialité fromagère fraidou
Smoothie pomme pêche

Vendredi

Haricots rouges maïs vinaigrette
Farfalles Carbonnara # Plat complet
Fromage à pâte pressée emmental (lait)
Crème dessert saveur chocolat (lait)



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc
76510 Saint Nicolas d'Allerment - 02.77.23.20.20





MENU LA NORMANDE






Du Lundi 1^{er} au Vendredi 5 Juin 2026

 **1 composant bio par jour** 

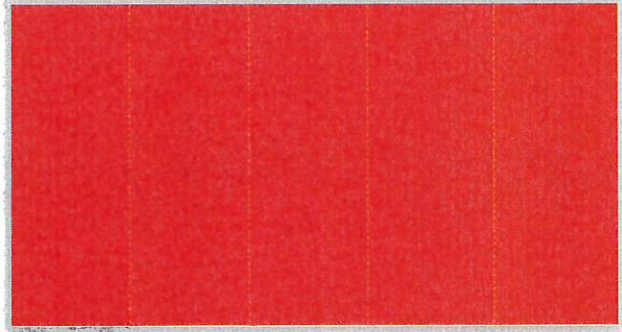
Lundi

Salade de pâtes et mozzarella 	Cordon bleu de dinde	Courgettes sauce provençale Riz	Edam (lait bio)	Fruite saison
---	----------------------	------------------------------------	-----------------	---------------

Mardi

  Cake tomate basilic origan (farine locale)	Boulette au bœuf sauce tomate origan	Tortis	Camenbert (lait) 	Palmiers (sachet de 2)
--	--------------------------------------	--------	--	------------------------

Mercredi

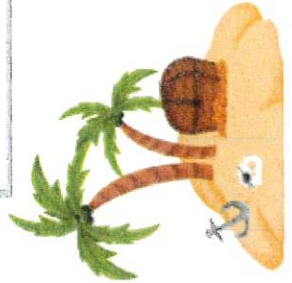


Jeudi

Macédoine mayonnaise	Piémontaise surimi	Yaourt (local)  Petit frevillais nature sucré	Pastèque
----------------------	--------------------	--	----------

Vendredi

Riz au thon	Quiche lorraine #	Salade iceberg	 Fromage à tartiner nature (lait bio)	Mousse (lait)  saveur chocolat au lait
-------------	-------------------	----------------	---	---



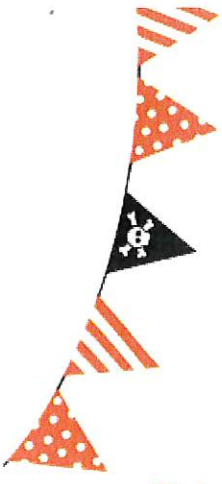
La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc

76510 Saint Nicolas d'Allerment - 02.77.23.20.20





MENU LA NORMANDE



De Lundi à vendredi 12h à 18h

 **1 composant bio par jour** 

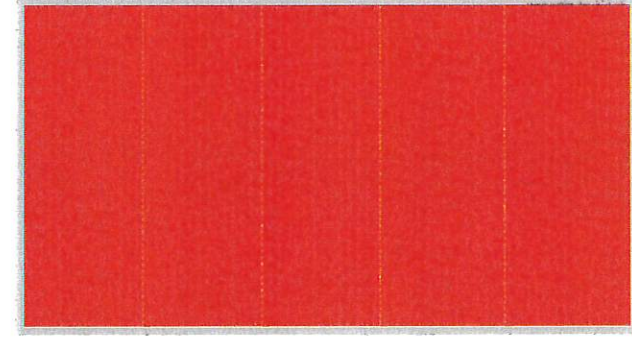
Lundi

 Carottes râpées (bio) (locales) vinaigrette
Parmentier de boeuf
Spécialité fromagère saint môret (lait) 
Madeleine

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #
Tarte à la Mozzarella, fromage blanc, emmental
Riz
Cantal jeune AOP
Dessert lacté gélifié saveur chocolat



Mercredi

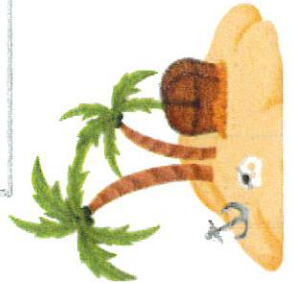


Jeudi

Salade laitue (entière)
Nuggets de poulet
Frites fraîches
Fromage fondu vache picon (lait) 
Dessert lacté saveur vanille à boire

Vendredi

Melon
Pavé de colin d'Alaska Sauce crème 
 Riz créole (bio) Haricots verts
Camenbert (lait) 
Purée de pomme/fraise



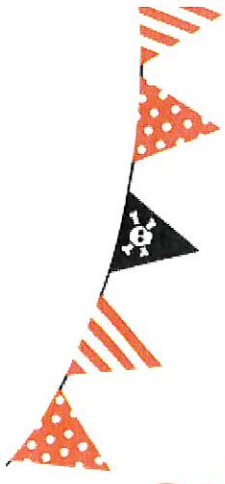
La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc

76510 Saint Nicolas d'Allerment - 02.77.23.20.20






MENU LA NORMANDE







Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026

 **1 composant bio par jour** 

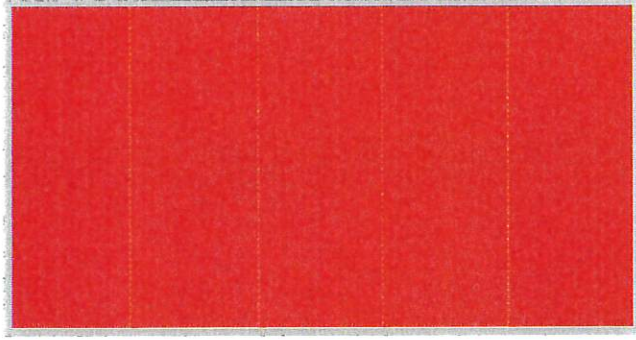
Lundi

Radis
Saucisse de strasbourg #
Purée de potiron
Camembert (lait) 
Fruit de saison

Mardi

Semoule 
aux tomates, poivrons et épices
Sauté de dinde sauce diable
Farfalles 
Coulommiers à la coupe (lait) 
 Galettes bretonnes (bio)


Mercredi

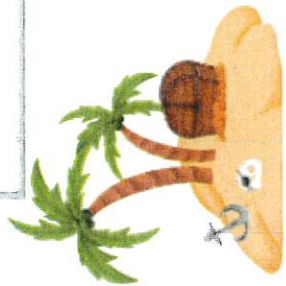


Jeudi

Pommes de terre 
vinaigrette fromage blanc épices kebab 
Pizza tomate fromage
Salade iceberg
 Yaourt nature sucré (lait bio)
Brownie mexicain (farine locale) 

Vendredi

Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Pépîte de poisson meunière
Riz sauce tomate Carottes fondantes
Spécialité fromagère saint môret (lait)
Crème dessert saveur vanille(lait) 



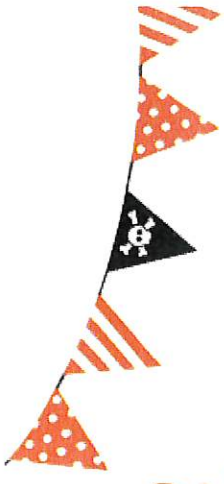
La Normande - 37 Rue des vacillots - # : coinclent du port

76510 Saint Nicolas d'Alliermont - 02.77.23.20.20







MENU LA NORMANDE





du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2020

 **1 composant bio par jour** 

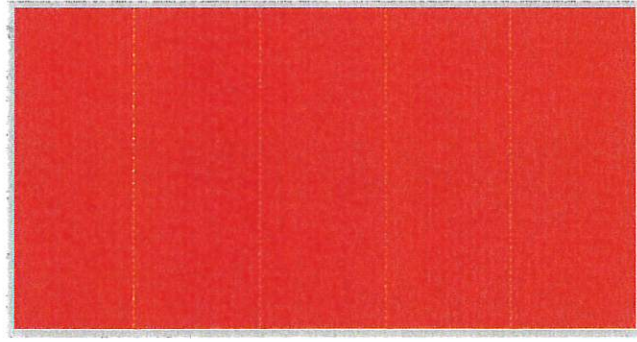
Lundi

Risetti vinaigrette pesto rouge
Anneaux de calamars à la romaine
Riz safrané
Yahourt sucré aromatisé (lait) 
Mousse (lait)  saveur chocolat au lait



Mardi

Rillettes au thon (cubes de poissons) 
Boulette au boeuf à la catalane
Purée de pommes de terre et patate douce
Pointe de brie 
Palmiers (sachet de 2)

Mercredi

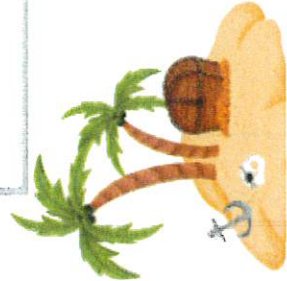


Jeudi

Salade de pâtes et mozzarella 
Oeuf à la coque 
Frites fraîches
Fromage frais sucré au lait entier (lait) 
Fruit saison

Vendredi

Melon
Crêpe à l'emmental
 Coquillettes (bio)
Emmental (lait) 
Cake fromage blanc et pépète de chocolat (farine locale) 





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026



1 composant bio par jour
Découverte du trésor



Repas froid

Lundi

Tartinade oeuf (bio)
ciboulette

Macaronis
aux trois fromages
(mozzarella, cheddar,
gouda)

Fromage à pâte pressé
mimolette (lait)

Purée de poire
(fruit)

Mardi

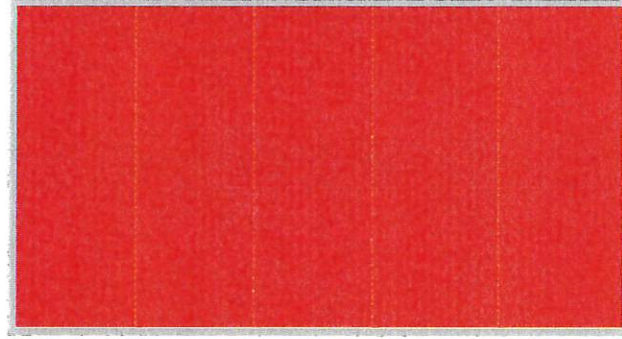
Macédoine mayonnaise

Brandade de morue

Camembert ((lait)

Crème dessert saveur
caramel (lait)

Mercredi



Jeudi

Salade Laitue

Cheeseburger

Potatoes

Fromage fondu
vache picon (lait)

Churros + sucre

Vendredi

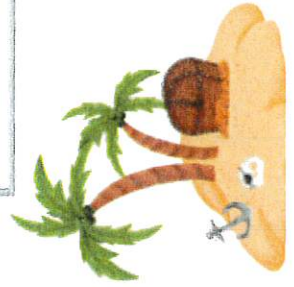
Tomate

Jambon blanc #

Chips

Yaourt à boire
saveur fraise

Madeleine



C'est les vacances !

