



MENU LA NORMANDE



Du Mardi 1er au Vendredi 4 Septembre 2026

C'est la rentrée

1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tomate

Lasagne boeuf volaille

Fromage frais sucré
au lait entier (lait)

Gâteau au yaourt
(farine locale)

Betteraves
vinaigrette

Jambon blanc #

Purée (bio)
de pommes de terre et
épinards sauce crème

Yaourt brassé sucré aux
fruits (lait)

Fruit de saison

Riz au poivron, tomate,
olive vinaigrette

Colin d'Alaska pané

Carottes
sauce à la crème et Tortis

Camenbert

Purée de pomme (bio)



La Normandie – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 7 au Vendredi 11 Septembre 2026

1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

Lundi

Melon

Sauté de bœuf
Sauce au thym

Haricots beurre
Frites (fraîches)

Edam, cœur de dame
(lait)

Fruit de saison (bio)

Mardi

Coquillettes (bio)
sauce cocktail

Cassolette dieppoise
(cubes de poissons)

Carottes fondantes
Et semoule

Camembert
(lait)

Mousse (lait)
saveur chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Tomate
(entière)

Farfalles
sauce
mozza/cheddar/gouda
Ratatouille

Fromage frais sucré
aux fruits (bio)

Fruit de saison

Vendredi

Pâté de campagne #

Rôti de porc #
sauce aux champignons

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navets, haricots) Pomme
de terre rondes

Fromage frais fouetté
(bio)

Dessert lacté gélifié
saveur vanille



La Normandie – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 14 au Vendredi 18 Septembre 2026

1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

La poupée
Egypte



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle #	Semoule (bio) tomate poivron épices kébab 		Tomate	Betteraves (bio) vinaigrette 
Parmentier de boeuf	Rissollette de porc #		Aiguillette de poulet marinée sauce citron cumin 	Rôti de bœuf Sauce jus
Coulomiers à la coupe 	Petits pois sauce crème		Semoule 	Rosti de pommes de terre oignons et Poêlée forestière (champignons, haricots verts)
Liegeois saveur chocolat(lait) 	Emmental (lait) 		Yaourt nature sucré (lait) 	Saint Nectaire AOP 
	Fruit de saison		Smoothie poire miel 4 épices (seau) 	Madeleine





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 21 au Vendredi 25 Septembre 2026

1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pastèque	Macédoine mayonnaise		Carottes râpées (bio locales) vinaigrette 	Tomate (entière)
Carbonnara coquillettes # 	Blanquette de dinde		Saucisse de strasbourg #	Parmentier de poissons (blanc, saumon) 
Emmental râpé (lait) 	Riz (bio)  Courgettes à la béchamel		Gratin de pommes de terre, lentilles, carottes	Yaourt brassé sucré aux fruits (lait) 
Crème dessert saveur vanille (bio) 	Pointe de brie (lait) 		Yaourt (local)  petit frevillais nature sucré	Fruit de saison
	Purée de poire (fruit) 		Galette bretonne	





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2026

1 COMPOSANT BIO PAR JOUR



Lundi

Betteraves (bio)
vinaigrette



Nuggets de poulet

Pommes rissolées

Camembert
(lait) *

Mousse (lait) *
saveur chocolat au lait

Mardi

Pâté de campagne #

Haché au boeuf
sauce jus

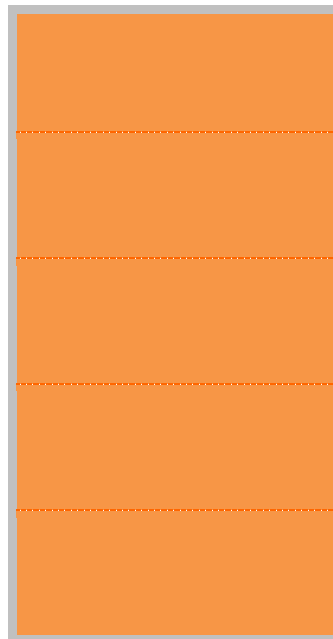
Carottes (bio)
Semoule



Yaourt sucré aromatisé
(lait) *

Fruit de saison

Mercredi



Jeudi

Concombre

Jambon blanc #

Coquillettes (bio)
Ratatouille



Emmental râpé
(lait) *

Cake coco
(farine locale) *



Vendredi

Melon

Croque fromage #
(emmental, mozzarella,
fromage à raclette) *



Salade iceberg

Fromage à pâte pressée
mimolette (lait) *

Purée de pomme (bio)



La Normandie – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Octobre 2026

1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

Le dés
Grèce



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Carottes rapées
(locales et bio) vinaigrette 

Sauté de bœuf
Sauce tomate origan
Brumoise de légumes
(carotte, céleri, poireaux)

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 

Fruit de saison

Houmous betteraves 

Cordon bleu de dinde

Carottes 
sauce à la crème
Semoule

Coulommiers à la coupe
(lait) 

Crème dessert
saveur chocolat (bio) 

Concombre

Viande kebab

Frites
(fraîches)

Yaourt sucré
à la crème et miel (seau)

Fruit de saison

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Colin d'Irlande pané 
Riz
Sauce tomate

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

Fromage frais sucré 
aux fruits (bio)

Palmiers
(sachet de 2)





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Octobre 2026



La semaine des Saveurs - Le pain, sous toutes ses formes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées 🌟 vinaigrette	Soupe au potiron 🍲 croûtons		Tomate	Rillettes de thon 🐟 (cubes de poissons) ciboulette Pain polaire
Chipolatas # au jus	Coquillettes 🌟 sauce fromage tartiflette emmental		Cheese burger 🍔	Pavé de colin d'Alaska 🐟 sauce crème
Purée de pommes de terre			Frites (fraîches)	Haricots verts
Fromage frais sucré au lait entier (lait) 🌟	Pointe de brie (lait) 🌟		Emmental (lait) 🌟	Spécialité fromagère fraidou
Pain d'épices 🍞	Purée de pomme (fruit) 🌟		Fruit de saison	Mousse (lait) 🌟 saveur chocolat au lait





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Octobre 2026



1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

Vacances scolaires

Lundi

Coleslaw
(carottes (bio),
chou blanc (bio),
mayonnaise)



Raviolis boeuf tomate

Emmental râpé
(lait) 🍷

Galette bretonne

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Sauté de porc #
sauce provençale

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

Fromage frais sucré
Aux fruits (bio)



Smoothie pomme pêche
(seau)

Mercredi

Semoule (bio)
aux tomates, poivrons
et épices



Sauté de dinde
sauce coco épices thai

Carottes fondantes 🍷

Fromage blanc aromatisé
danonino (lait) 🍷

Crème dessert
saveur vanille (lait) 🍷

Jeudi

Betteraves (bio)
vinaigrette



Wings de poulet mexicain

Pommes de terre
wedgehouse (rissolées)

Yaourt nature sucré
(lait) 🍷

Mini choux pâtisseries ❄️

Vendredi

Pommes de terre
à l'huile 🍷

Nugget poisson 🌊

Ratatouille

Fromage nature
petit moulé (lait) 🍷

Fruit de saison (bio)



La Normandie – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Octobre 2026



1 COMPOSANT BIO PAR JOUR

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées (bio) vinaigrette 	Pâté de campagne #	Entrée chaude Samoussa légumes	Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge 	Tartinade œuf (bio) ciboulette 
Haché au boeuf sauce jus	Boulette de volaille sauce tomate	Gratin dauphinois de courgette et pommes de terre 	Jambon blanc #	Anneaux de calamars à la romaine
Farfalles 	Petits pois		Purée de potiron	Paëlla légumes (riz, poivrons, petits pois)
Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Fromage frais fouetté (bio) 	Saint paulin (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 
Fruit de saison	Madeleine (bio) 	Liegeois saveur chocolat (lait) 	Purée de pomme/ananas	Barre bretonne

