

MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Novembre 2026



1 composant bio par jour

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne #	*Carottes râpées (bio) (locale) vinaigrette*		Pommes de terre à l'huile	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Chipolatas # au jus	Aiguillette de poulet marinée sauce crème		Quiche lorraine #	Colin d'Alaska pané
Haricots verts/ Pommes de terre rondes	Coquillettes		Salade iceberg	Purée de carottes/ Semoule
	Fromage frais sucré au lait entier (lait)			
Purée de pomme (fruit bio)			Fruit de saison	Liégeois saveur chocolat





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf de poule élevée en plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Novembre 2026

1 composant bio par jour

Stock d'hiver

Lundi	Mardi	Mercredi (Férié)	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Soupe au potiron		Cubes de betteraves vinaigrette	*Lentilles vinaigrette*
Spaghettis sauce fromage tartiflette emmental	Rôti de bœuf sauce jus		Raviolis aux 6 légumes	Sauté de porc sauce marengo Petis-pois
Yaourt nature sucré (lait)	Ratatouille/ riz			
			Compote de pomme (fruit)	Madeleine





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf de poule élevée en plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre 2026

1 composant bio par jour

Le YoYo
Indonésie



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves (bio) vinaigrette à la framboise	*Riz (bio), tomate (bio), emmental, mayonnaise*		Risetti vinaigrette pesto rouge	Carottes râpées miel sésame
Spaghettis bolognaise	Sauté de porc # sauce tandoori		Nuggets de poulet	Boulette de dinde sauce coco épices thai
	Haricots verts		Frites	Riz
Yaourt à boire saveur vanille			Camembert	
	Purée de poire (fruit)			Cake à la noix de coco (farine locale)





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf de poule élevée en plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre 2026

1 composant bio par jour

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Acras à la morue	*Soupe aux légumes (carottes, navet, pommes de terre, poireaux)*		*Salade composée (bio)*	Carottes râpées à l'orange
Palette à la diable #	Sauté de dinde sauce crème poivron		Raclette (assortiment de charcuteries) #	Cordon bleu de dinde
Petits pois	Riz/ Haricots verts		Pommes de terre et fromage	Purée de patate douce
Petit beurre (bio)	Fruit de saison		Cake au caramel (farine locale)	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre 2026

1 composant bio par jour

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge	Saucisson à l'ail blanc #		*Betteraves (bio) vinaigrette*	Pommes de terre vinaigrette fromage blanc épices kebab
Chipolatas # au jus	Colin d'Alaska pané		Raviolis boeuf tomate	Aiguillette de poulet marinée sauce crème
Purée de potiron	*Carottes (bio) sauce à la crème/ tortis*			Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots)/ Semoule
Fromage fondu vache qui rit (lait)				
	Liégeois saveur vanille caramel		Fruit de saison	*Purée de pomme (fruit bio)*





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf de poule élevée en plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 7 au Vendredi 11 Décembre 2026

1 composant bio par jour

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz au thon	Soupe à la tomate		*Carottes râpées (bio) à l'orange*	
Coquillettes sauce mozzarella/gouda/cheddar	Sauté de dinde sauce chasseur		Tartiflette #	Dés de poissons sauce aurore
Yaourt nature sucré (lait bio)	Pommes de terre rondes			*Riz créole (bio)/ Ratatouille*
			Fromage blanc aromatisé danonino (lait)	
	Fruit de saison			Mini choux pâtissiers





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 14 au Vendredi 18 Décembre 2026

1 composant bio par jour



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle #	Sauce au potiron			Carottes râpées vinaigrette aux herbes
Sauté de bœuf sauce au thym	Blanquette de dinde			Gratin de pâtes charcutier # (pâtes , épaule, sauce mornay)
Haricots verts/ Farfalle sauce tomate	*Carottes fondantes (bio)*			
Coulommiers à la coupe	Yaourt nature sucré (lait)			
				Liégeois saveur vanille caramel





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf de poule élevée en plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 21 au Vendredi 25 Décembre 2026



1 composant bio par jour

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)





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

Contient du porc

Produit Français | Décongelé | Nouveauté | Œuf de poule élevée en plein air | Local | Produit de la mer durable | Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 28 Décembre 2026 au Vendredi 1er Janvier 2027

1 composant bio par jour

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)





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

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf de poule élevée en plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien