



COURCELLES SUR SEINE



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Novembre 2020
1 menu bio par mois



Lundi

- Carottes râpées vinaigrette 
- 
Paella au poulet et fruits de mer
- Paëlla légumes
-  Vache Picon
- Crème dessert saveur vanille

Mardi

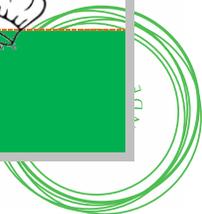
- Blé (bio) à la provençale
- Boulette de boeuf (bio) à la catalane
- Petits pois (bio)
- Coulommiers (bio)
- Ananas (bio)

Jeudi

-  Tartinade de haricots blancs
- Cotriade Bretonne (dés de poisson blanc, saumon)
- Légumes cotriade bretonne(carottes, pommes de terre, poireaux, cuisinés au fumet de poisson)
- Yaourt nature sucré
-  Gâteau Vendéen

Vendredi

- Salade d'endives – 50 %
- Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivron) – 50 %
- Pennes aux légumes du sud (plat complet végétarien) 
- Plat complet (pas de légumes)
-  Camembert
-  Milk shake saveur vanille





COURCELLES SUR SEINE



MENU LA NORMANDE

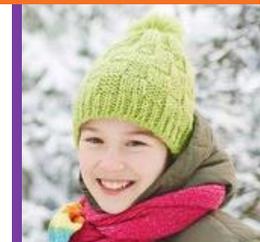
LA NORMANDE
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Novembre 2020



1 menu bio par mois



Lundi

Entrée chaude

Acras à la morue

Aiguillonnette de poulet sauce basquaise

Courgette duo cuit – 30 %

Blé – 70 %

 Carré frais

Fruit de saison

Mardi

Salade composée (salade verte 4^{ème} gamme)

Rôti de bœuf sauc forestière

Purée de pommes de terre – 80 %

Brocolis – 20 %

Fromage blanc fruité

Crème saveur vanille

Jeudi



Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)

Chili con carne

Plat complet (pas de légumes)

Camembert

Crème dessert saveur vanille

Vendredi

Oeufs mayonnaise 

Poisson meunière

Epinards sauce à la crème – 50%

Macaronis – 50 %

Délice à l'emmental

Gaufre nappée chocolat





COURCELLES SUR SEINE



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aiermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre 2020



1 menu bio par mois



Lundi

- Pâté de campagne #
- Haricots verts vinaigrette
- Boeuf emincé EDN bête à l'équilibre sauce marengo
- Purée de carottes
- Les FERMES d'ici
- Yaourt saveur vanille "les fermes d'ici" (LOCAL)
- Fruit de saison

Mardi

- Salade strasbourgeoise # (pommes de terre, saucisse de strasbourg, cornichons, mayonnaise)
- Chou blanc cocktail
- Poisson pané 
- Printanière de légumes à la crème
- Fromage blanc fruité
- Flan nappé au caramel

Jeudi

- Potage aux légumes
- Sauté de bœuf à la tomate
- Coquillettes sauce tomate
- Délice de chèvre
- Compote de pommes

Vendredi

- Betteraves vinaigrette à la framboise – 50 %
- Céleri frais remoulade – 50%
-  **Nouvelle recette**
Pommes de terre épinards raclette
- Plat complet (pas de légumes)
- Vache Picon
- Yovita saveur vanille





COURCELLES SUR SEINE



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre 2020



1 menu bio par mois



Lundi

-  Raïta de carottes (sauce fromage blanc aux épices douces)
- Carbonnade de bœuf
- Haricots beurre
-  Fromage blanc sucré
- Choux choco trésor

Mardi

- Macédoine mayonnaise
- Emincés poulet crème de poivron
- Pommes rissolées
-  Petit moulé
- Yaourt

Jeudi

- Salade iceberg
-  Croziflette (crozets, lardon, fromage à tartiflette, oignon)
- Crozet sauce aux fromages (tartiflette, emmental et bleu)
- Palt complet (pas de légumes)
-  Fromage frais sucré (type suisse)
- Fruit de saison

Vendredi

-  Cake au thon
- Pavé de colin sauce crème
- Brocoli ail persil – 30 %
- Riz safané – 70 %
- Coulommiers
- Crème dessert saveur chocolat





COURCELLES SUR SEINE



MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

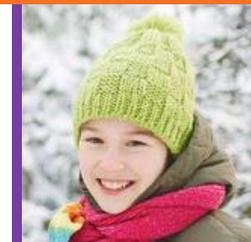
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre 2020



1 menu bio par mois



Lundi



Age aux poireaux

Cassoulet (viande) #
haricots

Omelette

Haricots cassoulet

St Nectaire AOP

Fruit de saison

Mardi

Cervelas #
vinaigrette

Céleri frais sauce
indienne

Tortis au portiron carottes
et mozzarella

Plat complet (pas de
légumes)

Yaourt nature sucré

Compote pomme-fraise

Jeudi

Salade de pâtes
et mozzarella

Aiguillonnettes
de poulet tex mex

Carottes fondantes
persillées – 50 %

Riz pilaf – 50 %

Chanteneige nature

Fruit de saison

Vendredi

Oeufs
Mayonnaise – 80 %

Salade d'endives (endives
entières) – 20 %

Dès de poissonsauce
espagnole

Ratatouille & pomme
vapeur

Emmental

Madeleine





COURCELLES SUR SEINE

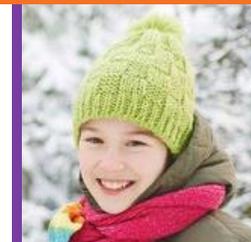


MENU LA NORMANDE

Du Lundi 7 au Vendredi 11 Décembre 2021

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



1 menu bio par mois



Lundi

 Carottes râpées
vinaigrette aux herbes

Chipolatas #
au jus

Pavé de colin sauce
romarin

Frites fraîches

 Cantal jeune AOP

Mousse
saveur citron

Mardi



Pâtes (bio)
sauce tartare

Steak hâché (bio)
sauce tomate

Haricots verts (bio)
persil

Yaourt nature sucré (bio)

Fruit (bio)

Jeudi

Potage aux carottes

Blanquette de dinde

Brocoli
ail persil

Tomme blanche

Compte pomme-cassis

Vendredi

1/2 pomelo – 70 %

Salade de blé, tomate et
œuf – 30 %

Brandade de poisson
au potiron

Plat complet (pas de
légumes)

Kiri crème



Moelleux
chocolat betterave

Nouvelle recette



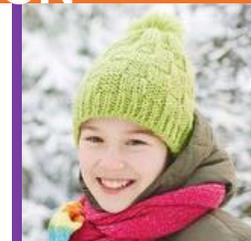


MENU SCOLAIRE GEMRCN

Du Lundi 14 au Vendredi 19 Décembre 2020

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



1 menu bio par mois



Lundi

Salade landaise #
(pommes de terre,
tomates, lardons,
chmpignons, maïs,
vinaigrette)

Chou blanc aux raisins

Omelette
sauce basquaise

Ratatouille – 50 %

Blé – 50 %

Tartare ail et fines herbes

Crème dessert saveur
praliné

Mardi

Rillettes sardine tomate
espagnole

Bolognaise viande

Spaghettis

Emmental râpé

Fruit de saison

Jeudi (Repas de Noël)

Nos Chefs
finalisent le
repas de Noël



Vendredi

Duo
carotte et céleri râpés
mayonnaise

Cordon bleu de dinde

Haricots verts
sauce tomate

Six de savoie

Mousse
chocolat au lait





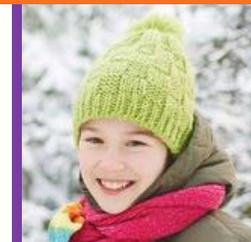
Du Lundi 14 au Vendredi 18 Décembre 2020

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



1 menu bio par mois



Lundi

 Chou blanc aux raisins

Boeuf mode

Blé

Tartare ail et fines herbes

Crème dessert saveur praliné

Mardi

Rillettes sardine tomate espagnole

Pavé de colin sauce ciboulette

Purée de céleri

 Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi

Achards de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)



Lentilles à la provençale et céréales

 Camembert

Fruit de saison

Jeudi (Repas de Noël)

Nos Chefs finalisent le repas de Noël



Vendredi

Duo carotte et céleri râpés mayonnaise 

Cordon bleu de dinde

Haricots verts sauce tomate

Six de savoie

Mousse chocolat au lait





MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73

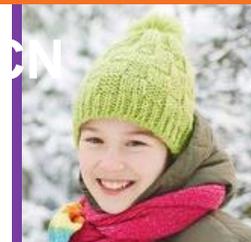


Du Lundi 21 au Vendredi 25 Décembre 2020

1 menu bio par mois



Vacances Scolaires



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi (Férié)

 Carottes râpées
vinaigrette aux herbes

Burger de veau
sauce poivre

Riz

Yaourt brassé
aux fruits mixés

Compote
de pêche

Salade campagnarde
(pommes de terre, dinde,
champignons, tomate,
mayonnaise) 

Poisson pané

Brunoise légumes
provençale

 Camembert

Fruit de saison

Céleri frais
sauce cocktail

Sauté de dinde
à la catalane

Jardinière de légumes

Fraidou

Gâteau basque

Oeufs
mayonnaise

 Parmentier
provençal

 Pointe de brie

Fruit de saison





Du Lundi 21 au Vendredi 25 Décembre 2020

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



1 menu bio par mois



Vacances Scolaires



Lundi

-  Carottes râpées vinaigrette aux herbes

- Burger de veau sauce poivre

- Riz

- Yaourt brassé aux fruits mixés

- Compote de pêche

Mardi

- Salade campagnarde (pommes de terre, dinde, champignons, tomate, mayonnaise) 

- Poisson pané**

- Brunoise légumes provençale

-  Camembert

- Fruit de saison

Mercredi

- Céleri frais sauce cocktail

- Sauté de dinde à la catalane

- Jardinière de légumes

- Fraidou

- Gâteau basque

Jeudi

- Oeufs mayonnaise

-  Parmentier provençal

-  Pointe de brie

- Fruit de saison

Vendredi (Férié)

-

-

-

-

-





MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 28 Décembre au Vendredi 1^{er} Janvier 2021



1 menu bio par mois



Vacances Scolaires

Vendredi (Férié)

Lundi

- Salade strasbourgeoise # (pommes de terre, saucisse de strasbourg, cornichons, mayonnaise)
- Roti porc # colombo
- Haricots plats persil
- Yaourt aromatisé
- Riz au lait nappé caramel

Mardi

- Salade composée
- Nouvelle recette**
- Pâtes coudes aux lentilles fromage de chèvre et légumes
- Coulommiers
- Fruit de saison



Mercredi

- Saucisson sec #
- Boeuf marengo
- Carottes fondantes persillées
- Carré frais
- Fruit de saison

Jeudi

- 1/2 pomelo
- Coeur de merlu sauce citron
- Purée de patate douce
- Pointe de brie
- Gâteau fourré à la fraise

Vendredi (Férié)

-
-
-
-
-





Du Lundi 28 Décembre au Vendredi 1^{er} Janvier 2021

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



1 menu bio par mois



Vacances Scolaires



Lundi

Salade celtique (pommes de terre, dinde, tomate, mayonnaise)

 Roti porc # colombo

Haricots plats persil

 Yaourt aromatisé

Riz au lait nappé caramel

Mardi

Salade composée

Nouvelle recette

Pâtes coudes aux lentilles fromage de chèvre et légumes

 Coulommiers

Fruit de saison

Mercredi

Betteraves façon rémoulade

 Boeuf marengo

 Carottes fondantes persillées

 Carré frais

Fruit de saison

Jeudi

1/2 pomelo

Coeur de merlu sauce citron

Purée de patate douce

 Pointe de brie

Gâteau fourré à la fraise

Vendredi (Féié)

