



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 3 au Vendredi 7 Janvier 2022

AB 1 menu bio par mois AB



Lundi

- Carottes râpées vinaigrette
- Raviolis sans tomate
- Raviolis à la tomate
- Omelette
- Plat complet
- Cantafrais
- Fruit de saison

Mardi

- Coquillettes (bio) cocktail
- Dés de poisson sauce aux épices paëlla
- Tarte aux poireaux
- Riz (bio) - 50%
- Carottes fondantes – 50%
- Fromage frais fouetté (bio)
- Purée pomme abricot (bio)

Jeudi

- Piémontaise (pommes de terre, tomates, œuf, cornichons, mayonnaise)
- Carotte, chou vert et pomme
- Steak hâché sauce tomate
- Dalh de lentilles vertes et riz créole
- Jardinière de légumes
- Yaourt brassé aux fruits mixtés
- Galette des rois

Vendredi

- Pâté de campagne #
- Salade de pois chiche vinaigrette à la mangue
- Sauté de bœuf sauce piquante
- Galette végétale boulgour mexicaine
- Petit pois
- Fol épi roulé
- Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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 10 au Vendredi 14 Janvier 2022



1 menu bio par mois



Lundi

- Potage de légumes
- Sauté de boeuf **EDN** sauce marengo
- Parmentier de potiron et soja BIO
- Poêlée forrestière
- Vache Picon
- Crème dessert saveur chocolat

Mardi

- Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
- Salade strabourgeoise (pommes de terre, saucisse de Strasbourg, cornichon, mayonnaise)
- Cordon bleu de dinde
- Nuggets de blé
- Coquille sauce crème
- Yaourt brassé aux fruits mixés
- Fruit de saison

Jeudi

- Carottes râpées à l'orange
- Potée viande # légumes
- Trate provençale
- Légumes potée
- Yaourt nature sucré « Les Fermes d'Ici » (local)
- Crème dessert saveur vanille

Vendredi

- ½ pomelo
- Cassiolette dieppoise
- Haricots verts Persil – 50 %
- Semoule – 50%
- Saint paulin
- Cake au chocolat et lentilles vertes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





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 17 au Vendredi 21 Janvier 2022



1 menu bio par mois



Lundi

Macédoine
mayonnaise

Taboulé (*semoule,
tomate, maïs, poivrons*)

Sauté de dinde
à l'italienne

Farfalles

Nuggets fromage

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi

Potage potiron

Palette à la diable

Galette végétale boulgour
pois chiche

Petits pois – 50%

Riz – 50%

Fromage frais sucré

Fruit de saison

Jeudi

Oeufs
mayonnaise

Gartin de gnocchettis,
brocolis, cheddar et
mozzarella

Plat complet (pas de
légumes)

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Vendredi

Salade verte

Cœur de hoki sauce
mornay

Semoule

Yaourt brassé
aux fruits mixés

Crème
à la pêche pomme
et fruits rouges

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





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 24 au Vendredi 28 Janvier 2022



1 menu bio par mois



Lundi

- Potage aux légumes
- Saucisse de volaille
- Chakalaka (*ragoût hraicot blanc, tomate, épice*)
- Pâtes gnocchi
- Fromage blanc fruité
- Fruit de saison

Mardi

- Carottes râpées vinaigrette curry miel et gingembre
- Dés de poissons sauce tikka massala
- Dés de poissons sans tomate
- Semoule et pois chiches
- Cantafrais
- Lassi mangue

Jeudi

- Chiffonade de salade verte
- Farfalles carbonnara #
- Crêpe champignons
- Plat complet (pas de légumes)
- Mimolette jeune
- Mousse chocolat au lait

Vendredi

- Saucisson à l'ail blanc #
- Salade d'endives (endives entières)
- Pépites de hoki enrobées à l'emmental
- Carottes fondantes – 50%
- Riz champignons à la crème – 50 %
- Carré frais
- Gélifié saveur vanille



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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 31 Janvier au Vendredi 4 Février 2022



1 menu bio par mois



Lundi

- Pâtes, filet de hareng sauce tartare
- Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)
- Œufs durs
- Tortis
- Fromage blanc fruité
- Fruit de saison

Mardi

- Potage aux légumes
- Bœuf au caramel
- Galette végétale boulgour mexicaine
- Semoule
- Fol épi roulé
- Compote pomme-cassis

Jeudi

- Betteraves vinaigrette
- Saucisse de francfort #
- Nuggets fromage
- Purée de pommes de terre
- Croc'lait
- Crêpe et confiture

Vendredi

- Terrine de légumes mayonnaise
- Emincés de poulet sauce jus
- Cœur de merlu sauce napolitaine
- Riz – 50%
- Haricots verts – 50%
- Fromage blanc sucré
- Madeleine

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





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 21 au Vendredi 25 Février 2022

1 menu bio par mois



Lundi

- Quinoa façon taboulé, carottes et mimolette
- Omelette
- Boulettes de bœuf sauce bercy
- Riz aux champignons – 50 %
- Haricots plats persil – 50 %
- Carré frais
- Fruit de saison

Mardi

- Macédoine vinaigrette
- Nuggets de poulet
- Nuggets de fromage
- Potatoes
- Emmental
- Crème dessert saveur chocolat

Jeudi

- 1/2 pomelo (bio)
- Sauté de porc (bio) # sauce bercy
- Timbale de riz à l'espagnole
- Poelée de légumes (bio)
- Plat complet (pas de légumes)
- Fromage frais fruité (bio)
- Purée pomme abricot (bio)

Vendredi

- Salade de blé, tomate et oeuf
- Salade d'endives (endives entières)
- Cotriade bretonne légumes
- Légumes cotriade
- Yaourt aromatisé
- Gélifié saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





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 28 Février au Vendredi 4 Mars 2022



1 menu bio par mois



Lundi

Pâté en croûte #

Céleri frais sauce indienne

Blanquette de poulet

Nuggets de blé

Salsifis – 50%

Farfalles – 50 %

Coulommiers

Fruit de saison

Mardi

Riz au surimi

Steak haché cuit sauce jus 

Tarte provençale

Poêlée champêtre au jus

Saint moret 

Fromage blanc fruité

Jeudi

Cake américain (bacon, cheddar, mozza, maïs, oignon) 

Chiffonade de salade verte

Sauté de veau à la crème

Tajine de légumes aux pois chiches

Purée de potiron

Plat complet (pas de légumes)

Camembert 

Crème dessert saveur vanille

Vendredi

Betteraves (bio) vinaigrette 

Pennes (bio) aux 3 fromages 

Plat complet (pas de légumes)

Yaourt aux fruits (bio)

Madeleine bio (gâteau enveloppé)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

