



# 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 4 au Vendredi 8 Novembre 2024



### 1 composant bio par jour





#### Lundi

Tartinade oeuf ciboulette 

Cordon bleu de dinde


Ratatouille

Fromage nature Petit Moule (lait) 


Mousse (lait)  saveur chocolat au lait

#### Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Pavé de colin d'Alaska  sauce crème

Carottes (bio) 


Fromage frais sucré (type fromage blanc)(lait) 


Marbré au chocolat

#### Mercredi

Salade mélangée (bio) 

Emincés de poulet sauce tajine


Semoule 


Yaourt sucré aromatisé (lait) 


Tarte flan 


#### Jeudi

Carottes râpées (bio et locales) vinaigrette 


Sauce bolognaise végétarienne 

Macaronis (blé) 

Emmental râpé (lait) 

Crème dessert (lait)  saveur vanille


#### Vendredi

Betteraves vinaigrette 

Sauté de porc # sauce normande

Riz

Gouda (bio) 

Compote de pommes (fruits) 



# Contient du porc





# 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 11 au Vendredi 15 Novembre 2024



## 1 composant bio par jour



### Lundi (Férié)

### Mardi

### Mercredi

### Jeudi

### Vendredi

Pâté de campagne #

Blanquette de dinde

Mélange de légumes racine  
(carotte, rutabaga, navet, panais)

Fromage fondu vache picon (lait) \*

 Purée pomme abricot (bio)



*Semoule (bio) aux tomates, poivrons et épices*

Jambon #  
sauce chasseur

Poêlée forestière  
(champignons, haricots verts)

Fromage frais sucré au lait \* entier

Fruit de saison

*Riz niçois (Riz et tomate bio)*

Colin d'Alaska pané 

Petits pois sauce crème

Emmental (lait) \*

Beignet   
saveur chocolat noisette



Coleslaw (carottes \* chou blanc, mayonnaise)

Tartiflette #

Fromage blanc (lait) \* aromatisé Danonino

 Cake aux pépites de chocolat (bio)



# Contient du porc





# 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 18 au Vendredi 22 Novembre 2024



1 composant bio par jour



Lundi

Rilette  
merlu ratatouille

Chipolatas #

Lentilles

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Galettes (bio)

Mardi

Coquillettes (bio)  
sauce cocktail

Boulettes au boeuf  
sauce stifado

Ratatouille

Fromage frais sucré  
aux fruits Petit Filou  
(lait)

Fruit de saison

Mercredi

Carottes râpées (bio)  
vinaigrette fromage  
blanc

Tortis (blé)   
aux trois fromages  
(mozzarella, cheddar,  
gouda)

Yaourt nature sucré  
(lait)

Compote pomme-cassis

Jeudi

Entrée chaude  
Crêpe à l'emmental

Beignets de poisson

Purée de potiron

Camembert  
(lait)

Gâteau Vendéen  
(farine locale)

Vendredi

Mortadelle #

Colombo de dinde

Carottes fondantes  
persillées

Spécialité fromagère  
(bio) Vache qui rit

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille



# Contient du porc





# 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 25 au Vendredi 29 Novembre 2024



1 composant bio par jour



# Les Hauts de France



Lundi

Betteraves 🌱  
vinaigrette



Chausson tomate  
mozzarella

Pommes de terre country  
cubes

Fromage frais sucré  
au lait 🌱 entier

Fruit de saison (bio)

Mardi

Entrée chaude  
Acras à la morue

Palette à la diable #

Riz

Coulommiers (bio)

Dessert lacté gélifié  
saveur chocolat

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Tomate farcie  
(sans porc)

Semoule (bio)

Yaourt sucré aromatisé  
(lait) 🌱

Crème pâtissière  
saveur caramel

Jeudi

Salade d'endives  
(endives entières)

N

Gratin de pâtes (blé) 🌱  
au jambon #  
sauce maroilles

Fromage frais sucré  
au lait 🌱 entier

N

Cake cannelle spéculos  
(farine locale)

Vendredi

Tartinade oeuf (bio)   
ciboulette

N

Aiguillette de poulet  
panée

Purée de carottes

Fromage frais sucré  
aux fruits Petit Filou  
(lait) 🌱

Madeleine



# Contient du porc





# 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 Décembre 2024



### 1 composant bio par jour



#### Lundi

Saucisson à l'ail blanc #

Sauté de porc#  
sauce marengo

Tortis (blé) \*

Emmental  
(lait) \*

Purée pomme abricot  
(bio)

#### Mardi

Riz niçois  
(Riz et tomate bio)

Parmentier provençal  
(Purée, ratatouille,  
courgette)

Fromage frais sucré  
aux fruits Petit Filou  
(lait) \*

Fruit de saison

#### Mercredi

Tartinade de potiron  
au fromage frais

Saucisse de volaille  
sauce rougail

Riz

Fromage (bio), à tartiner  
nature

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel

#### Jeudi

Salade mélangée (bio)

Raclette #  
(assortiment de  
charcuteries)

Pommes de terre \*  
et fromage à raclette

Fromage frais sucré  
au lait \* entier

Fruit de saison

#### Vendredi

Salade de blé \* tomate,  
œuf \* vinaigrette

Pépites de merlu  
aux céréales

Epinards  
sauce à la crème

Yaourt local  
Petit Frevillais  
nature sucré

Barre bretonne



# Contient du porc





# 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 Décembre 2024




1 composant bio par jour



# GRAND EST




## Lundi

Carottes râpées 

Nuggets de poulet

Frites  
(four)

Yaourt sucré aromatisé  
(lait) 



Galettes (bio)


## Mardi


Pâté de campagne #

Sauté de dinde  
à la catalane





Poelée de légumes (bio)


Fromage fondu (lait)   
vache picon


Mousse (lait)   
saveur chocolat au lait

## Mercredi

Piémontaise  
(pdt  tomate, oeuf,   
mayonnaise)

Haché au veau  
sauce jus

Carottes en lamelle 

Fromage blanc aromatisé  
Danonino (lait) 



Fruit de saison (bio)


## Jeudi

Chou rouge  
vinaigrette

Saucisse de strasbourg #


Gratin de Spaetzel


Fromage frais sucré  
au lait  entier


Cake façon pain d'épice  
(farine locale) 

## Vendredi

Coquillettes (bio)   
sauce cocktail

Cassolette dieppoise  
(cubes de poissons) 

Fondue de poireaux  
et pommes de terre   
sauce crème

Yaourt nature sucré  
(lait) 

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille



# Contient du porc





# 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 16 au Vendredi 20 Décembre 2024



1 composant bio par jour



### Lundi

Betteraves et maïs  
vinaigrette

Jambon #  
sauce chasseur

Coquillettes locales

Fromage frais sucré  
(lait bio) aux fruits

Gaufre

### Mardi

Riz au poivron, tomate,  
olive vinaigrette

Poitrine de veau  
sauce provençale

Carottes fondantes   
persillées

Fromage frais sucré  
au lait entier

Fruit de saison (bio)

### Mercredi

Pâté de foie #

Aiguillette de poulet  
panée

Purée de pommes  
de terre (bio)

Fromage frais sucré  
aux fruits Petit Filou  
(lait)

Choux   
saveur chocolat noisette

### Jeudi



### Vendredi

Entrée chaude  
Crêpe à l'emmental

Colin d'Alaska pané

Ratatouille

Emmental  
(lait)

Purée pomme abricot  
(bio)



# Contient du porc





# Vacances Scolaires



# 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 Décembre 2024



### 1 composant bio par jour



## Lundi

Carottes râpées

---

Coquillettes (blé)   
carbonnara #

---

Emmental râpé (lait)

---

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

## Mardi

Rilette  
merlu ratatouille

---

Sauté de boeuf  
sauce au thym

---

Petits pois

---

Coulommiers à la coupe (lait)

---

Purée de pomme/fraise

## Mercredi (Férié)

## Jeudi

Salade composée (salade verte 4ème gamme)

---



Gratin de pommes de terre,   
butternut et fromage à raclette

---

Fromage frais sucré au lait entier

---

Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)

## Vendredi

Coquillettes (blé)   
vinaigrette au pesto rouge

---

Pavé de colin d'Alaska   
sauce crème

---

Haricots verts

---

Spécialité fromagère Fraidou

---

Mousse (lait)   
saveur chocolat au lait



# Contient du porc







# Vacances Scolaires



# 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 Décembre au Vendredi 3 Janvier 2025



1 composant bio par jour



### Lundi

Céleri frais  
mayonnaise

Coquillettes (blé)   
sauce  
mozza/cheddar/gouda

Emmental  
(lait)

Compote de pommes  
(fruits)

### Mardi

Coleslaw  
(carottes , chou blanc,  
mayonnaise)

Mijoté de porc #  
sauce chasseur

Haricots beurre

Yaourt nature sucré  
(lait)

Fruit de saison

### Mercredi (Férié)

### Jeudi

Salami #

Rôti de boeuf  
sauce jus

Purée de pommes  
de terre

Camembert  
(lait)

Muffin   
aux pépites de chocolat

### Vendredi

Pommes de terre   
à l'huile

Hoki pané

Ratatouille

Spécialité fromagère  
Tartare ail et fines herbes  
(lait)

Palmiers  
(sachet de 2)



# Contient du porc

