



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 8 au Vendredi 12 Novembre 2021




1 composant bio par jour




Lundi

Entrée chaude

Crêpe jambon # / fromage

Aiguillonnette de poulet  sauce tomate

Carottes fondantes 

 Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison

Mardi



Carottes (bio) râpées vinaigrette

Carbonnara # coquillettes

 Pointe de brie




Crème à la noix de coco




Mercredi



Salade ménagée (bio)

Sauté de dinde à l'italienne 

Purée de potiron

 Yaourt nature sucré


Fruit de saison

Jeudi (Féié)


Vendredi



Cake à l'emmental

 Poisson meunière

Ratatouille

 Yaourt aromatisé



Fruit de saison (bio)





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 15 au Vendredi 19 Novembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi



Pâtes (bio)
sauce tartare

Steak haché cuit
sauce jus

Petits pois

Yaourt sucré

Fruit de saison

Mardi

Betteraves
vinaigrette

Coeur de merlu
sauce mornay

Tortis



Gouda (bio)

Gelifié
saveur vanille

Mercredi

Salade d'endives

Tomate farcie

Riz



Fromage frais fruité (bio)

Choux choco trésor

Jeudi



Salade iceberg

Hot dog #

Frites

Fromage frais (bio)

Pommes cubes
saveur barbe à papa

Vendredi

Chou blanc (bio)
vinaigrette

Emincés de poulet
sauce curry

Purée
de pommes de terre

Yaourt aromatisé

Fruit de saison





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 22 au Vendredi 26 Novembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi

Champignons à la grecque

Palette # à la diable

Lentilles

Fromage frais fruité (bio)

Cocktail de fruits

Mardi

Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)

Nuggets de poulet

Ratatouille (bio)

Petit moulé

Compote de pomme

Mercredi

Riz niçois (riz, tomate, poivron, olive)

Saumonette sauce poireaux

Fondue de poireaux et pommes de terre sauce crème

Yaourt sucré (bio)

Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées vinaigrette

Croziflette (crozets, lardon, fromage à tartiflette, oignon)

Yaourt aromatisé

Fruit de saison (bio)

Vendredi

Macédoine mayonnaise

Veau haché sauce tomate

Haricots verts (bio)

Cantal jeune AOP

Beignet au chocolat

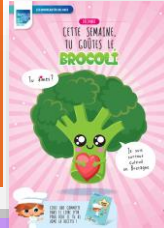




MENU LA NORMANDE

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 29 au Vendredi 3 Décembre 2021

1 composant bio par jour



Lundi



Betteraves (bio)
vinaigrette

Cassoulet #
(chipolata, strasbourg,
saucisson ail, sauce
tomate)

Haricots cassoulet

Emmental

Fruit de saison

Mardi



Coquillettes cocktail
(coquillettes (bio), sauce
cocktail (mayonnaise,
concentré de tomate,
tabasco)

Médailon de merlu
sauce crème

Purée de brocolis
et vache qui rit

Yaourt nature sucré

Compote
pomme-fraise

Mercredi

Carottes râpées
et maïs

Sauté de porc #
sauce charcutière

Potatoes campagnardes



Yaourt aux fruits jaunes
(bio)

Fruit de saison

Jeudi

1/2 pomelo

Rôti boeuf
(animation bête à
l'équilibre)

Carottes
sauce à la crème



Fromage frais fruité (bio)



Gâteau façon financier

Vendredi

Oeufs
mayonnaise



Pennes
aux légumes du sud
(plat complet végétarien)

Munster AOP



Fruit de saison (bio)





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 6 au Vendredi 10 Décembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi



Carottes râpées (bio)
vinaigrette

Saucisse de strasbourg #

Frites

Pointe de brie

Mousse (lait)
saveur citron

Mardi



Salade de blé
(blé (bio), tomates, œuf,
vinaigrette)

Steak hâché
sauce tomate

Haricots plats
persil

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Mercredi



Piémontaise
(pommes de terre ,
tomates, œuf, cornichons,
mayonnaise)

Quiche lorraine #

Salade composée

Yaourt (bio)
aux fruits rouges

Fruit de saison

Jeudi

Terrine de poisson
et pistou

Blanquette de dinde

Petits pois

Fromage frais sucré
(type suisse)

Fruit de saison (bio)

Vendredi

Salade batavia

Parmentier
au poisson blanc
& saumon

Fromage frais (bio)

Crème pâtissière
au caramel





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 13 au Vendredi 17 Décembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi



Chou rouge (bio)
vinaigrette

Spaghettis bolognaise #

Emmental râpé

Fruit de saison

Mardi

Riz niçois
(riz, tomate, poivron,
olive)



Cassolette dieppoise
(cubes de poisson)

Purée de carottes



Fromage frais fruité (bio)

Compote
pomme-banane

Mercredi

Betteraves
vinaigrette

Grignotines de porc #
sauce colombo

Semoule

Yaourt aux fruits

Crème dessert
vanille (bio)

Jeudi (repas de Noël)

Nos Chefs
finalisent
le repas
de Noël



Vendredi

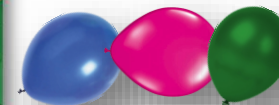
Duo carotte et céleri
râpés mayonnaise

Cordon bleu de dinde

Haricots verts (bio)
sauce tomate

Six de savoie

Riz au lait
nappé caramel





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 20 au Vendredi 24 Décembre 2021




1 composant bio par jour



Vacances Scolaires



Lundi

Carottes râpées 
vinaigrette aux herbes


Veau haché
sauce provençale

Riz

Vache picon 


Compote
de pêche

Mardi

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



Poisson pané

Ratatouille

Camembert 

Fruit de saison

Mercredi

Céleri frais 
sauce cocktail


Sauté de dinde
à la catalane



Jardinière de légumes

Fraidou

Mousse
chocolat au lait

Jeudi


Oeufs 
mayonnaise



Parmentier de potiron
et soja **BIO** 

Pointe de brie 

Fruit de saison

Vendredi

Piémontaise
(pommes de terre ,
tomates, œuf, cornichons,
mayonnaise)

Stifado de boeuf 
(boeuf sauce tomate aux
aromates)


Carottes fondantes

Yaourt nature sucré 

Dessert de Noël





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 27 au Vendredi 31 Décembre 2021




1 composant bio par jour



Vacances Scolaires



Lundi

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


Dinde rotie
sauce colombo


Haricots plats
persil

Yaourt aromatisé 

Riz au lait
nappé caramel

Mardi

Carottes râpées 
vinaigrette

Pavé de colin 
sauce arrabiata

Purée
de pommes de terre
et patate douce


Coulommiers 


Gâteau fourré à la fraise

Mercredi

Saucisson sec #

Boeuf marengo 

Carottes fondantes
persillées 


Carré frais 

Fruit de saison

Jeudi


Salade composée

Pennes
aux légumes du sud
(plat complet végétarien)

Pointe de brie 


Fruit de saison

Vendredi

Betteraves 
vinaigrette

Nuggets de poulet

Frites

Petit moulé 
ail et fines herbes

Fruit de saison

