



MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Jeudi 2 au Vendredi 3 Septembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi





Melon

Lasagne bolognaise


 Vache qui rit

 Purée de pomme (bio)

 Riz niçois (riz (bio), tomate, poivron, olive)

 Pavé de colin sauce crème

 Haricots verts

 Camembert

Eclair saveur chocolat





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Septembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi

Pâté de campagne #

Emincés de poulet
sauce basilic

 Petits pois

 Brie (bio)

Gelifié
saveur chocolat


Mardi

Macédoine
mayonnaise

Chipolatas #
au jus




Pennes (bio)

 Fromage frais sucré
(type suisse)

Fruit de saison


Mercredi

Melon

 Mijoté de porc #
sauce chasseur




Riz créole (bio)


 Fromage blanc sucré

Fruit de saison

Jeudi


 Tomate (bio)


 Hachis parmentier

 Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Vendredi

 Betteraves
vinaigrette

Poisson pané 

Ratatouille

 Yaourt sucré (bio)

Beignet
à la pomme





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Septembre 2021




1 composant bio par jour



Lundi

Tomate


Paëlla poisson 
(cubes de poisson)
légumes

 Saint Nectaire AOP

 Fruit de saison (bio)


Mardi

 Carottes râpées
vinaigrette

 Aiguillonnette de poulet
sauce normande

Pommes rissolées

 Pointe de brie

 Purée
à la pomme (bio)

Mercredi

Taboulé de quinoa
et œuf



Stick fromage pané

Purée de carottes 



Yaourt aux fruits jaunes
(bio)

Pêches au sirop

Jeudi



Salade de petits pois,
fèves, fromage de brebis
à la menthe

Paupiette de veau
sauce forestière

Haricots beurre




Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison

Vendredi

Melon

 Steak haché cuit
sauce jus

Farfalles



Brie (bio)

 Smoothie pomme banane
sirop d'érable





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 20 au Vendredi 24 Septembre 2021



1 composant bio par jour



Lundi

Céleri
façon rémoulade

Saucisse de strasbourg #


Lentilles

Fromage frais (bio)

Mousse
chocolat au lait

Mardi

Salade de coquillettes
aux légumes provençaux

 Filet de poulet
sauce crème


 Petits pois

Yaourt sucré (bio)

Fruit de saison

Mercredi

Melon

 Boulettes de boeuf
sauce basquaise

Purée
de pommes de terre


Yaourt aux fruits rouges
(bio)


Crème
au chocolat

Jeudi

Macédoine
mayonnaise

Jambon blanc #


 Coquillettes (bio)
sauce crème


 Fromage frais sucré
(type suisse)

Gelifié
saveur vanille

Vendredi

Cake au saumon fumé

 Poisson meunière

 Haricots verts
sauce tomate

 Gouda (bio)

Fruit de saison





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 27 Septembre au Vendredi 1^{er} Octobre 2021



1 composant bio par jour



Lundi



Betteraves (bio)
vinaigrette

Sauté de porc # **BBC**
sauce arrabiata



Pâtes cavatappi

Coulommiers

Flan
nappé au caramel

Mardi



Taboulé
(semoule (bio), tomates,
maïs, poivrons,
cornichons, vinaigrette)

Rôti de dinde
sauce charcutière

Poelée de légumes d'été

Fromage frais sucré
(type suisse)

Fruit de saison

Mercredi

Nouvelle recette
Rillettes de thon
à la ciboulette



Boeuf
au caramel

Brunoise légumes
provençale



Fromage frais (bio)

Crème dessert
savour caramel

Jeudi

Coleslaw
(carottes , chou blanc,
mayonnaise)



Oeuf à la coque

Frites



Yaourt sucré (bio)

Fruit de saison

Vendredi



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

Coeur de merlu
sauce provençale

Ratatouille

Saint moret

Mousse
chocolat au lait





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 4 au Vendredi 8 Octobre 2021



1 composant bio par jour



Lundi



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

Emincés poulet
crème de poivron

Haricots beurre

Tomme noire

Fruit de saison

Mardi

Tartinade oeuf

Cassoulet (viande) #
haricots



Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison

Mercredi

Salade américaine
(carottes , maïs,
vinaigrette)



Grignotines de porc #
sauce colombo

Purée
de pommes de terre

Carré frais



Crème dessert
vanille (bio)

Jeudi

Haricots verts
vinaigrette



Spaghettis (bio)
bolognaise



Yaourt nature sucré

Fruit de saison

Vendredi

Riz
au fromage

Emietté de thon
sauce cajun

Brocolis



Yaourt aux fruits jaunes
(bio)

Flan pâtissier





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 11 au Vendredi 15 Octobre 2021

Semaine des Saveurs




1 composant bio par jour




Lundi

Pâté de campagne #

Boulettes de boeuf
sauce
aux pruneaux d'Agen

 Carottes fondantes

 Yaourt à boire
fraise

Fruit de saison

Mardi

Tomate

 Nuggets fromage


Purée au cantal **OAP**
et à l'ail

 Coulommiers


Fruit de saison

Mercredi

Rillettes 
sardine tomate espagnole

 Aiguillonnettes de poulet
sauce mornay

Chou fleur
pommes de terre
épices

 Emmental

Crème 
saveur vanille


Jeudi

Concombre

Sauté de veau
sauce marengo


Frites

 Fraidou


Cake aux marrons 
(farine locale)

Vendredi

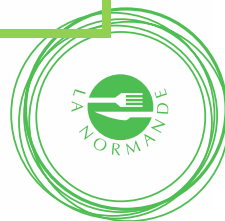
Salade de riz
de Camargue IGP
mimolette et pesto

Poisson meunière 

Ratatouille

 Yaourt nature sucré

Pain perdu





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Octobre 2021



1 composant bio par jour



Lundi



1/2 pomelo (bio)

Carbonnara #
coquillettes

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi



Riz niçois
(riz (bio), tomates,
poivrons, olives noires,
vinaigrette)

Médailon de merlu
sauce aurore



Carottes fondantes



Petit moulé
ail et fines herbes

Liegeois
saveur chocolat

Mercredi



Taboulé
(semoule (bio), tomates,
maïs, poivrons,
cornichons, vinaigrette)

Veau haché
sauce tomate

Chou fleur
persil



Fromage blanc fruité

Fruit de saison

Jeudi



Chou blanc (bio)
vinaigrette

Tomate farcie

Riz



Yaourt nature sucré

Flan
nappé au caramel

Vendredi

Mortadelle #

Dinde rôtie
sauce colombo



Haricots verts



Fromage frais fruité (bio)

Crème dessert
saveur praliné





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE Du Lundi 25 au Vendredi 29 Octobre 2021



1 composant bio par jour



Vacances Scolaires

Lundi


Entrée chaude

Crêpe jambon # / fromage

Emincés de poulet
sauce yassa

Printanière de légumes

 Petit filou fruité


 Purée (bio)
de pomme - poire


Mardi



Coleslaw
(carottes (bio), chou blanc
(bio), mayonnaise)

Cordon bleu de dinde


 Carottes
sauce à la crème

 Fromage frais sucré
(type suisse)

Fruit de saison

Mercredi

Salade iceberg
(variété de salade
croquante)

 Boulettes de boeuf
sauce bolognaise

Purée
de pommes de terre
à la muscade



Gouda (bio)


Crème dessert
saveur caramel

Jeudi



Betteraves (bio)
vinaigrette

Pennes
aux légumes du sud
(plat complet végétarien)

 Emmental

Fruit de saison

Vendredi

Nouvelle recette

Tartinade à l'avocat

Dés de saumon
sauce aurore

Ratatouille



Yaourt sucré (bio)

Cake au chocolat 





MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE Du Lundi 1^{er} au Vendredi 5 Novembre 2021



1 composant bio par jour



Vacances Scolaires


Lundi (Féié)

Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

 Pommes de terre
vinaigrette au paprika


Paupiette de veau
sauce provençale




Poêlée de légumes (bio)

 Coulommiers

Mousse
chocolat au lait

 Betteraves
vinaigrette à la framboise

 Steak haché cuit
sauce jus


Frites



Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison

Rillettes de canard

 Sauté de porc #
sauce marengo


Haricots beurre



Yaourt sucré (bio)

Liégeois
saveur vanille caramel

 1/2 pomelo (bio)


Pâtes de la mer
(pâtes, cubes de poisson
sauce dieppoise)

 Camembert

Milk shake
saveur vanille

