



MENU

LA NORMANDE

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



Du Lundi 3 au Vendredi 7 Septembre 2018



1 menu bio par trimestre



Lundi

CAROTTES RAPÉES sauce vinaigrette
LASAGNE BOLOGNAISE
LE ROND
GÂTEAU fourré chocolat

Mardi

PÂTE DE CAMPAGNE #
COEUR DE MERLU sauce aurore
<i>Pommes Rapées</i> RATATOUILLE
PETIT MOULE ail et fines herbes
FRUIT de saison

Mercredi

TOMATE
SAUTE DE BOEUF sauce paprika
RIZ
SUISSE fruité
FLAN VANILLE nappé caramel

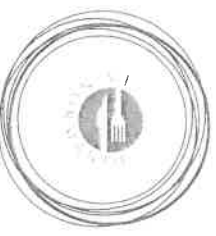
Jeu

BETTERAVES vinaigrette
PARMENTIER de canard
LES FRIPONS
<i>Compte</i>

Vendredi

MELON
JAMBON blanc #
POMMES RISSOLEES
VACHE PICON
BEIGNET saveur chocolat

C'est la rentrée



MENU

LA NORMANDE

Du Lundi 10 au Vendredi 14 Septembre 2018

1 menu bio par trimestre

LA NORMANDE

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

Lundi

TABOULE (semoule bio, tomates bio, poireaux, courgettes, vinaigrette)
ŒUF DUR (bio) crème
HARICOTS VERTS (bio) nature
CAMEMBERT (bio)
MADELEINE (bio)

Mardi

CRÊPE fromage
MINI BOULES DE BOEUF sauce basquaise
SEMOULE
GERVAIS rigolo
FRUIT de saison

Mercredi

CAROTTE (local) MAIS vinaigrette
CHIPOLATAS #
LENTILLES
FROMAGE BLANC sucré
YOVITA saveur vanille

Jeudi

MELON
Frites
FRAIDOU
MOUSSE saveur chocolat au lait

Vendredi

CONCOMBRE
FAJITA DINDE et trois fromages
TORTILLA
YAOURT aux fruits
FRUIT de saison



MENU

LA NORMANDE

Du Lundi 17 au Vendredi 21 Septembre 2018



1 menu bio par trimestre



LA NORMANDE

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

Lundi

 CELERI
façon rémoulade

*Sauie de St
Dinde*

POMPINS

 PONT L'EVÊQUE
AOP


FLAN VANILLE
nappé caramel

Mardi

OEUF MAYONNAISE

 BOEUF MODE

 CAROTTES
parisienne

 YAOURT
sucré

FRUIT
de saison

Mercredi

SALADE DE QUINOA
façon taboulé (QUINOA, TOMATES,
MAÏS, POIVRONS, CORNICHONS, VINAIGRETTE)

BURGER DE VEAU
sauce au jus

PURÉE
de patate douce

CROC'LAIT

MOUSSE
saveur chocolat noir

Jeudi

MELON

Recette traditionnelle

CASSOULET # et
HARICOTS BLANCS
TOMATE (sauce de
Strasbourg
chipolata saucisson ail)


PETIT FILOU
fruité

Spade Poine

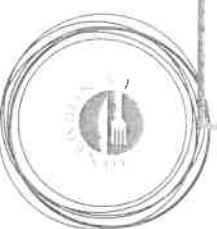
Vendredi

Tomate

GRATIN DE MOULES
au boursin

 FROMAGE BLANC
sucré
BRISURES
de pépites d'Oréo

LIEGEOIS
saveur chocolat



MENU

LA NORMANDE

Du Lundi 24 au Vendredi 28 Septembre 2018

1 menu bio par trimestre



LA NORMANDE

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

Lundi

CONCOMBRE

GRIGNOTTINES
DE PORC #
sauce colombo

PETITS POIS
CAROTTES

CANTAFRAIS

FRUIT
de saison

Mardi

SALADE COLESRAW
(CAROTTES (local), CHOU BLANC,
MAYONNAISE)

CORDON BLEU
de dinde

POMMES
BOULANGERES

YAOURT
aromatisé

YOVITA
saveur chocolat

Mercredi

SAUCISSON AIL #

AIGUILLETES
POULET
sauce basquaise

RIZ

SUISSE
sucré

FRUIT
de saison

Jendredi

BETTERAVES
vinaigrette framboise

PALETTE #
à la diable

PUREE

PETIT MOULE
ail et fines herbes

DANETTE
crème dessert pistache

Vendredi

MELON

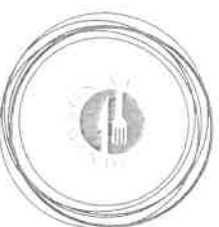
FILET DE HOKI
sauce aurore

FONDUE DE POIREAUX
ET POMMES VAPEUR
sauce crème

FROMAGE BLANC
sucré

CARROT CAKE

25%
75%





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 1^{er} au Vendredi 5 Octobre 2018



1 menu bio par trimestre



Lundi

QUICHE LORRAINE

Entrée chaude

🍷 **SAUTE DE PORC #**
 sauce au caramel

🍷 **CAROTTES**
 fondantes

🍷 **COULOMMIERS**

GATEAU
 fourré fraise

Mardi

SALADE DE CŒURS
DE PALMIER, TOMATES
ET ANANAS

EMINCES DE POULET
 sauce basquaise

SEMOULE

SUISSE
 sucré

Yaou Vanille

Mercredi

TABOULE (SEMOULE, TOMATES,
 MAÏS, POIRONS, CORNICHONS, VINAIGRETTE)

COEUR DE HOKI
 sauce mornay

COURGETTES

CANTADOU
 ail et fines herbes

CREME DESSERT
 saveur caramel

Jeudi

SALADE AMERICAINE
 (CAROTTES, MAÏS, VINAIGRETTE)

HOT DOG #

Frites

FRAIDOU

FRUIT
 de saison

Vendredi

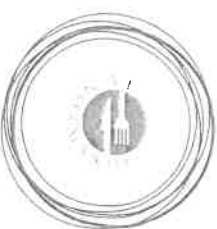
TOMATE

PAELLA POULET

Blanc de

VACHE PICON

LIEGEOIS
 saveur chocolat





MENU

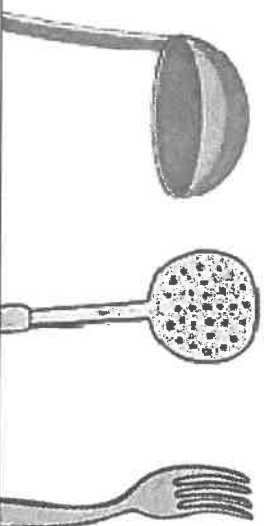
LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Octobre 2018



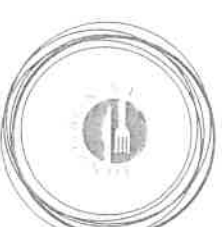
La semaine des Saveurs

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Octobre 2018



Nos chefs finalisent leurs recettes pour
cette semaine riche en saveurs.

Prochainement, nous vous communiquerons
ce menu en détail.



MENU

LA NORMANDE

Du Lundi 15 au Vendredi 19 Octobre 2018

1 menu bio par trimestre



LA NORMANDE

37, rue des Vacillots

76510 Saint-Nicolas-d'Allermont

Tél. : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73

Lundi

CAROTTES RAPEES
(local)
sauce vinaigrette

BRANDADE
de morue

FROMAGE BLANC
sucré

MOUSSE
saveur chocolat au lait

Mardi

SALADE
MEUNIER (BOULGOUR, RIZ, MAÏS,
VINAIGRETTE)

SAUTE DE DINDE
à la catalane

Pates 50%
CAROTTES 50%
fondantes

PETIT FILOU
fruité

Camote

Mercredi

SAUCISSON SEC #

CHIPOLATAS #

LENTILLES

MIMOLETTE

LIEGEOIS
saveur vanille

Jeudi

Saucisson sec

SAUTE DE BOEUF BBC
sauce au curry

HARICOTS VERTS

YAOURT BRASSE
aux fruits mixés

FRUIT
de saison

Vendredi

LE CHEF FINALISE
SA RECETTE

BOUDIN BLANC #

PUREE
de patate douce

RONDELE AIL
ET FINES HERBES

GATEAU AU YAOURT

