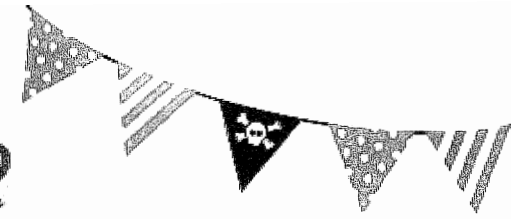


MENU LA NORMANDE



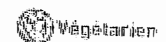
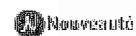
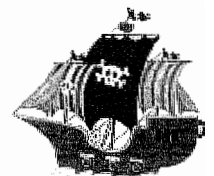
Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026

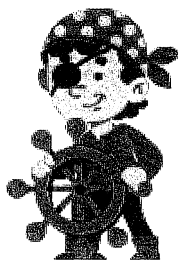
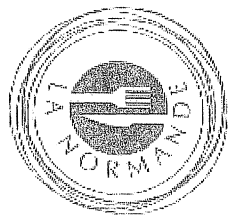


1 menu bio par trimestre

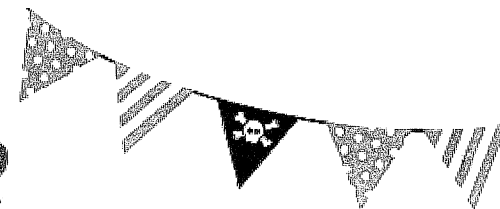


Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
<p>Melon</p> <p>Parmentier provençal (bio)</p> <p>Petits beurre (bio) (gâteaux enveloppés)</p>	<p>Sauté de dinde sauce aux 4 épices</p> <p>Légumes couscous (carottes, courgette, pois chiches, navet, pruneaux)</p> <p>Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait)</p> <p>Fruit saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Tortis aux haricots rouges</p> <p>Emmental râpé (lait)</p> <p>Cake chocolat coco (farine locale)</p>	<p>Pâté de campagne #</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Ble' 75% Ratatouille 25%</p> <p>Crème dessert saveur vanille (lait)</p>	





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026



1 menu bio par trimestre



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi (Férié)

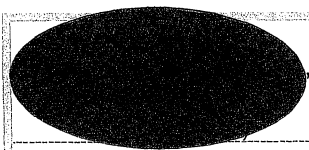
Vendredi (Congé)

Carottes rapées (locales) 
vinaigrette

Pennes  
à la ratatouille,
fromage de brebis
et emmental




Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel





Boulettes au boeuf
sauce basquaise


Petits pois


Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 

Madeleine

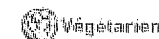
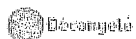
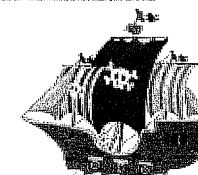
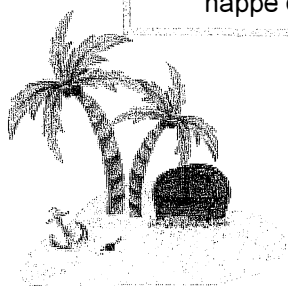
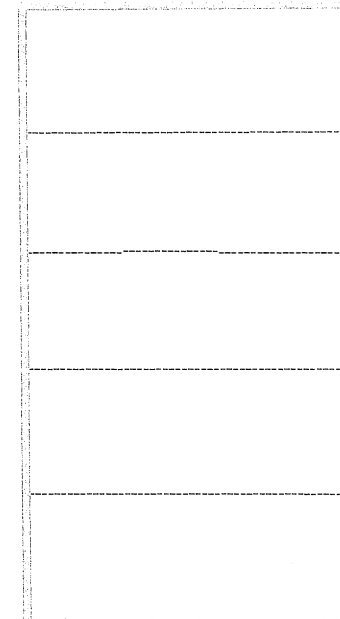
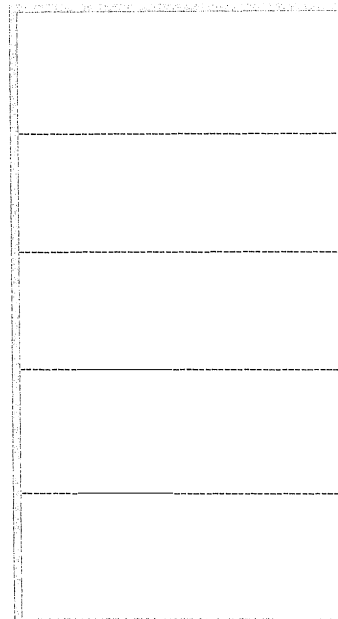
Salade de pâtes 
et mozzarella

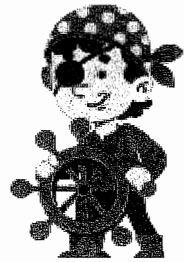
Dés de poissons 
sauce tikka massala

Pommes de terre rondes 

Yaourt nature sucré
(lait) 

Fruit saison



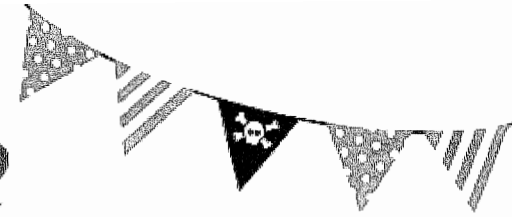


MENU LA NORMANDE

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026



1 menu bio par trimestre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée chaude
Acras à la morue

Beignets de poisson

Riz 7590
Ratatouille 25010

Purée de pomme/fraise

Rôti de dinde
sauce jus ail

Carottes fondantes

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Petit beurre

Saucisson à l'ail blanc #

Wrap thon crudités

Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Mousse (lait)
saveur chocolat au lait

Concombre

Penne
sauce moussaka boeuf

Emmental râpé
(lait)

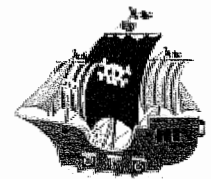
Cake semoule amande
et fleur d'orange
(farine locale)

Jambon blanc #

Purée
de pommes de terre

Fromage frais sucré
au lait entier (lait)

Fruit saison



Désonglé



Local



Normandie



Produit local



Produit durable



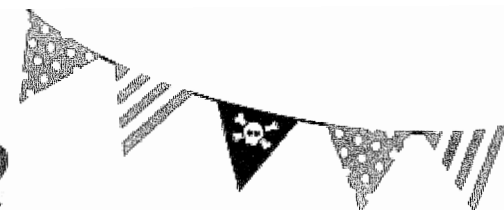
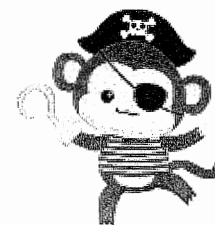
Produit français



Végétarien



MENU LA NORMANDE
















Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026

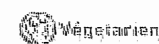
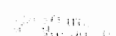
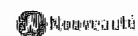
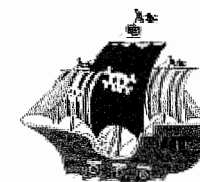


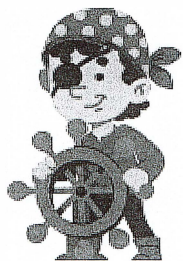
1 menu bio par trimestre



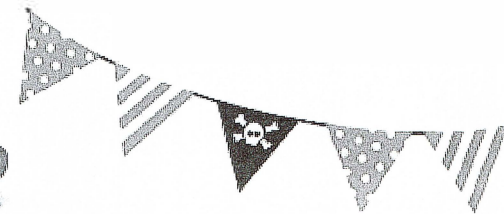
Cachés dans une crique

Lundi (Férié)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Rillettes au thon (cubes de poissons) 		
	Sauté de porc # sauce marengo	Blanquette de dinde		Farfalles  carbonnara #
	Petits pois	Riz		Fromage à pâte pressée emmental (lait) 
	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 		Crème dessert saveur chocolat (lait) 
	Fruit saison	Galette bretonne	Smoothie pomme pêche 	





MENU LA NORMANDE



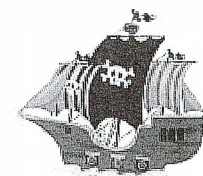
Du Lundi 1^{er} au Vendredi 5 Juin 2026

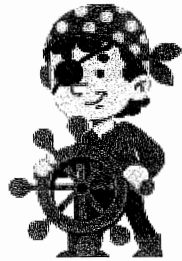


1 menu bio par trimestre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes et mozzarella		Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Tomates	
Cordon bleu de dinde	Boulette au bœuf sauce tomate origan	Tomate farçie (sans porc)	Piémontaise surimi	Quiche lorraine #
Riz 75% Courgettes sauce provençale 25%	Carottes fondantes Tabis	Semoule		Printaniaie légumes 50% Salade iceberg 50%
	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)		Spécialité fromagère tartare nature
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Palmiers (sachet de 2)	Fruit saison	Pastèque	Mousse (lait) saveur chocolat au lait



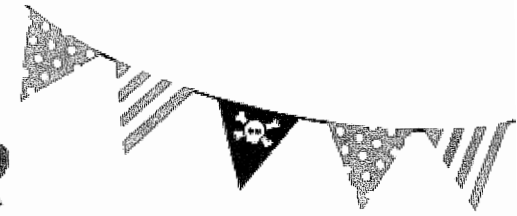
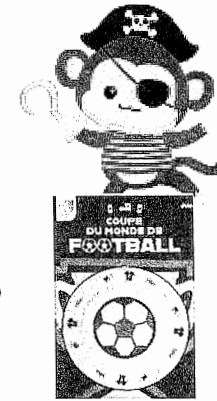


MENU LA NORMANDE


Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026



1 menu bio par trimestre



Lundi

Carottes râpées (locales) 
vinaigrette

Parmentier de boeuf




Madeleine

Mardi




Sauté de porc #
sauce forestière

Petits pois carottes

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Fruit saison

Mercredi

Coquillettes 
vinaigrette au pesto rouge

Merguez
(sans porc)
sauce tomate

Ratatouille

Edam coeur de dame
(lait) 

Crème pâtissière
au caramel

Jeudi

Salade iceberg


Nuggets de poulet

Frites


Dessert lacté
saveur vanille à boire

Vendredi

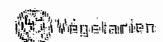
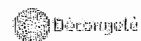
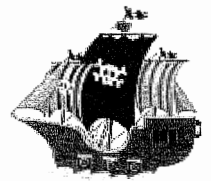


Chili végétal 
aux haricots rouges

Riz

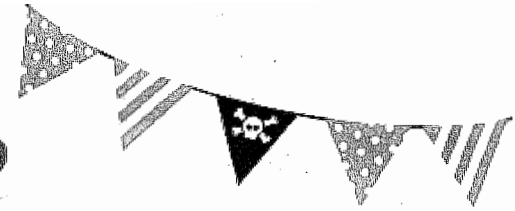
Yaourt nature sucré
(lait) 

Purée de pomme/fraise





MENU LA NORMANDE




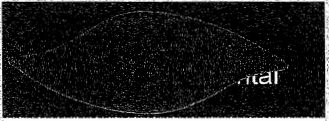


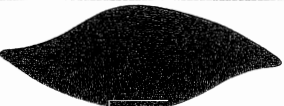







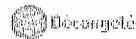
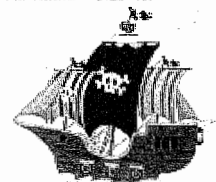
Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026

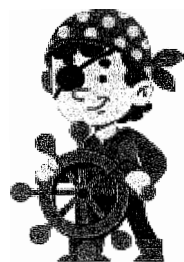


1 menu bio par trimestre

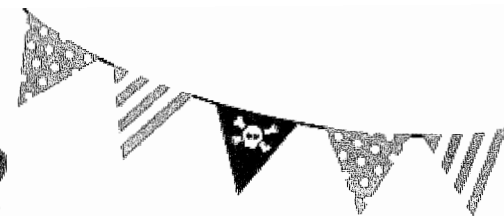


Lundi	Mardi	Mercredi	Jendredi	Vendredi
Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette		Betteraves  vinaigrette à la framboise	Pommes de terre  vinaigrette fromage blanc épices kebab	
Saucisse de strasbourg #	Sauté de dinde sauce diable	Tajine au poulet et mouton	Pizza tomate fromage 	Pépité de poisson meunière
Purée de potiron	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navet, haricots)	Semoule 	Salade iceberg	Riz sauce tomate
	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Fromage ail et fines herbes petit moulu (lait) 		Yaourt sucré aromatisé (lait) 
Purée de pomme/ananas	Galettes bretonnes	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Brownie mexicain (farine locale) 	Fruit saison





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026



1 menu bio par trimestre

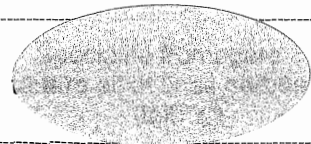



Lundi

Carottes râpées (locales) 
vinaigrette

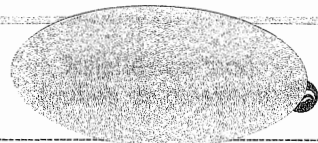
Anneaux de calamars
à la romaine

Brocolis 50%
Riz 50%
safrané




Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait

Mardi



Boulette au boeuf
à la catalane

Haricots verts

Yaourt nature sucré
(lait) 


Palmiers
(sachet de 2)


Mercredi

Pâté de campagne #

Rôti de porc #
sauce jus ail

Ratatouille

Camembert
(lait) 

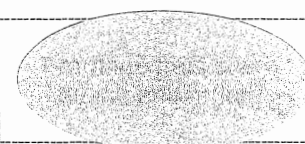
Purée de pomme
(fruit) 

Jeudi

Betteraves 
vinaigrette

Cadon Bleu 

Frites




Fruit saison


Vendredi

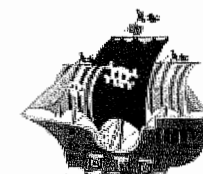


Jambon blanc #

Coquillettes 

Fromage frais sucré
aux fruits petit filou
(lait) 

Cake fromage blanc
et pépite de chocolat
(farine locale) 



Dégelé



Local



Nouveauté



Produit Français



Produit d'origine



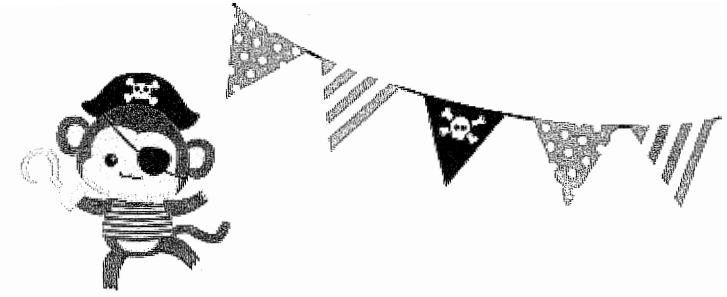
Produit Français



Végétarien



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 29 Juin au Vendredi



1 menu bio par trimestre



Découverte du trésor



Repas froid

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tartinade oeuf ciboulette

Macaronis
aux trois fromages
(mozzarella, cheddar, gouda)

Purée de poire (fruit)

Pilon de poulet sauce jus

Purée *de pommes de terre 50%*
Petits pois *50%*

Yaourt sucré aromatisé (lait)

Fruit saison

Boullgour tomate basilic

Pavé de colin d'Alaska
sauce mornay

Riz

Fromage rondelé aux noix (lait)

Dessert lacté gélifié saveur vanille

Salade composée

Hor d'oeuvres

Churros + sucre

Jambon blanc

Chips

Yaourt à boire saveur fraise

Madeleine



Decongelé



Local



Nouveauté



Qualité



Eco



Produit Français



Végétarien