

MENU LA NORMANDE

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2026

1 MENU BIO PAR TRIMESTRE

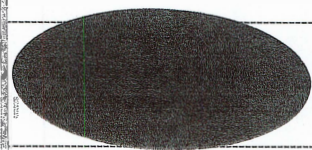


Lundi

Entrée chaude
Gougères emmental
et comté AOP



Farfalles
sauce butternut cheddar



Crème dessert
saveur chocolat (lait)

Mardi

Chipolatas #
au jus

Purée colcannon
(chou vert &
pommes de terre)

Yaourt nature sucré
(lait)



Cake (farine locale)
pistache fleur d'oranger

Mercredi

Pâtes campagnardes #
(farfalles , tomates,
dés de porc, vinaigrette)

Haché au veau
sauce provençale

Ratatouille

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées
à l'orange

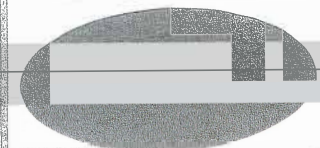
Sauté de dinde
à la moutarde

Lentilles



Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Vendredi

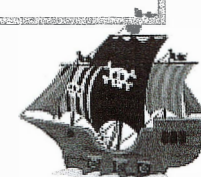
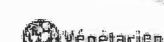


Nugget de colin

Fondue de poireaux
sauce à la crème

Yaourt (local)
petit frevillais
saveur fraise

Galette bretonne



ALD



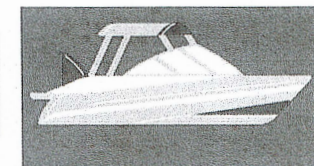
MENU LA NORMANDE

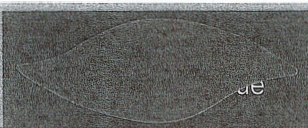
Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026

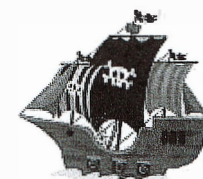
1 MENU BIO PAR TRIMESTRE



PORTUGAL



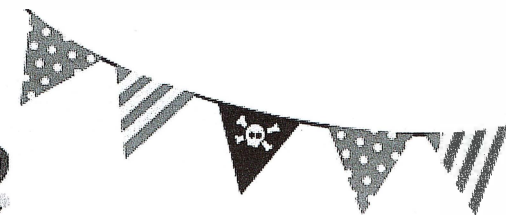
 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves (bio) vinaigrette		Salade iceberg (variété de salade croquante)	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette	
 Coucous végétal aux 5 légumes (bio)	Pavé de colin  sauce romarin	Parmentier de boeuf	Rissollette de porc #	 Sauté de porc # sauce portugaise poivron
Semoule (bio)	Petits pois		Carottes  sauce à la crème <i>P de T</i>	Riz
	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 		Fromage fondu vache picon (lait) 
Purée de pomme/poire (bio)	Petit beurre	Gâteau au yaourt (farine locale) 	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Tartelette flan pasteis nata 



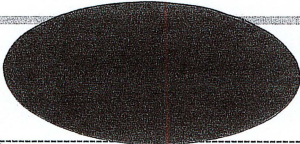


MENU LA NORMANDE

Du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

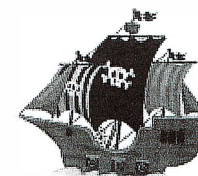
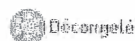


1 MENU BIO PAR TRIMESTRE

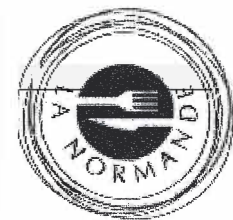
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle #		Tartinade œuf  , ciboulette	Macédoine mayonnaise	
Nuggets de poulet	 Tajine de pois chiches	Dés de poissons  sauce crème carottes	Raviolis boeuf tomate	Sauté de porc # à l'arrabiata
Frites	Semoule 	Carottes fondantes 		R.3 25% Ratatouille 65%
	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) 	Fromage à pâte pressée tomme (lait) 	Dessert lacté pomme et framboise (à boire)	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait) 
Fruit de saison	Tarte flan 	Crème dessert saveur vanille (lait) 		Mousse (lait)  saveur chocolat au lait



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc
76510 Saint Nicolas d'Alhiermont - 02.77.23.20.20



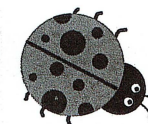
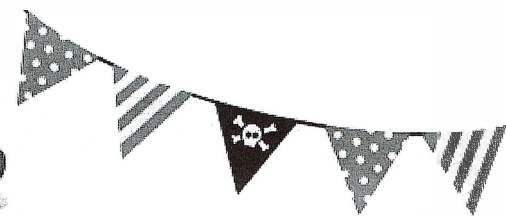
ALW



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Avril 2026

1 MENU BIO PAR TRIMESTRE



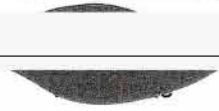
Lundi (Férié)

Mardi

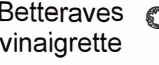
Mercredi

Jeudi

Vendredi


Palette # à la diable
Petits pois
Coulommiers à la coupe (lait)
Dessert lacté gélifié saveur vanille

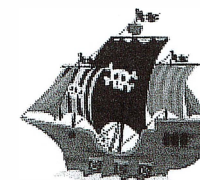
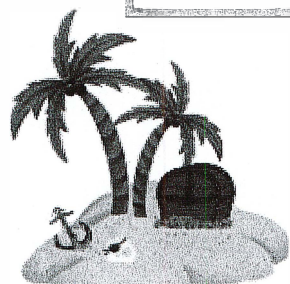

Coleslaw (carottes , chou blanc , mayonnaise)
Saucisse de strasbourg #
Purée de pommes de terre
Fromage frais sucré au lait entier (lait)
Palmiers (sachet de 2)


Betteraves vinaigrette

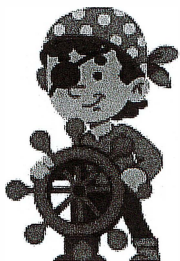
Coquillettes sauce bolognaise végétale

Mini choux patissiers

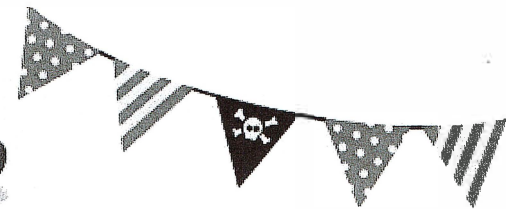

Parmentier au canard haricots blancs et purée de pommes de terre
Yaourt nature sucré (lait)
Gâteau façon financier (farine locale)



AL7

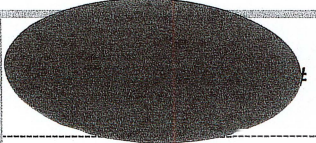
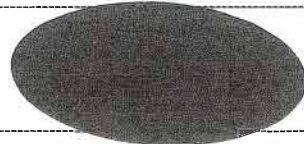


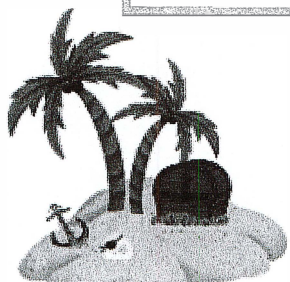
MENU LA NORMANDE



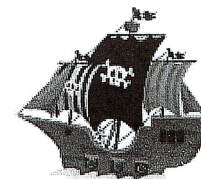
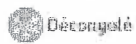
Du Lundi 27 Avril au Vendredi 1^{er} Mai 2026

1 MENU BIO PAR TRIMESTRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Macédoine mayonnaise		Tomate	Oeuf dur  et mayonnaise	
Lasagne boeuf volaille	Rôti de porc # sauce forestière	 Tajine de pois chiches	Jambon blanc #	
	Carottes fondantes  <i>fig</i>	Semoule 	Pommes boulangères 	
Galette bretonne	Fromage blanc aromatisé danonino (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 		
	Purée de pomme (fruit) 	Crème pâtissière au caramel	Mousse (lait)  savour chocolat au lait	



La Normandie - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc
76510 Saint Nicolas d'Almermont - 02.77.23.20.20



ALW