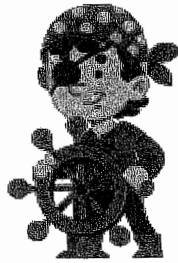
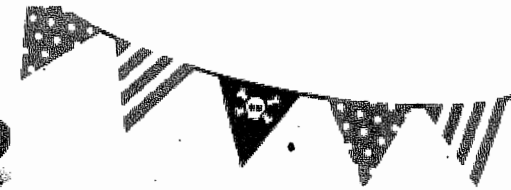
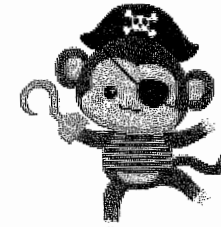




Laurence



# MENU LA NORMANDE

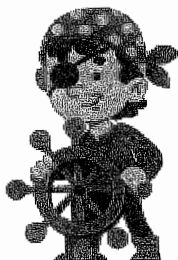


Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026

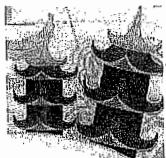
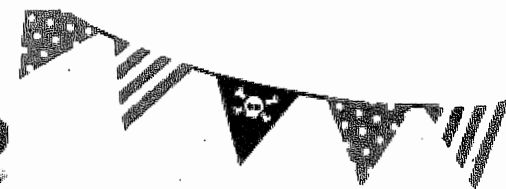
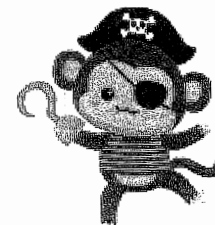
1 menu bio par trimestre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg <i>Concombre</i>			Pommes de terre à l'huile <i>Touilles</i>	
<i>N</i> Lasagne boeuf volaille	Sauté de porc # sauce diable		Nugget de colin d'Alaska	Gouscous végétal aux 5 légumes
	Petits pois		Carottes sauce à la crème	Semoule
	Emmental (lait)			Fromage ail et fines herbes petit moule (lait)
Palmiers	Purée de pomme/fraise		Galette des rois	Mousse saveur chocolat à la lait (lait)



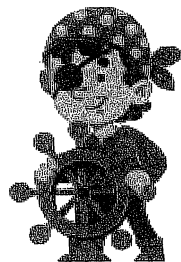
# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026

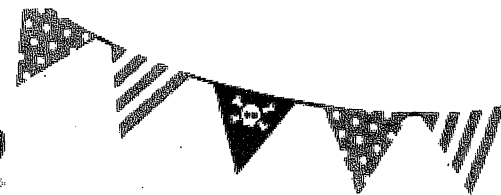
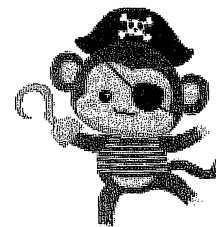
1 menu bio par trimestre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Camoussa légumes <i>Samoussa légumes</i>			Coleslaw (carottes , chou blanc , mayonnaise)	Chipolatas # au jus
Sauté de dinde sauce caramel	Filet de poulet sauce blanche		Coquillettes (blé) sauce bolognaise végétarienne	Haricots blancs sauce tomate
Riz, carottes, petits pois maïs, sauce soja	Purée de carottes			Yaourt (local) petit frevillais nature sucré
	Yaourt sucré aromatisé (lait)			Gâteau au yaourt (farine locale)
Litchi	Madeleine		Purée de pomme (fruit)	



# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier 2026



1 menu bio par trimestre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Houmous au potiron

Tartiflette #

Fruit de saison

Cordon bleu de dinde

Ratatouille 2590  
Riz 7590

Coulommiers  
(lait)

Crème dessert (lait)  
saveur chocolat

Carottes râpées  
vinaigrette aux herbes

Spaghettis (blé)  
sauce fromages  
(mozzaella, cheddar,  
gouda)

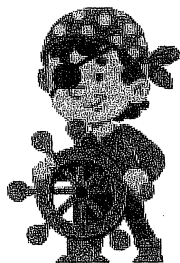
Purée Poire

Tomate farcie  
(sans porc)

Semoule

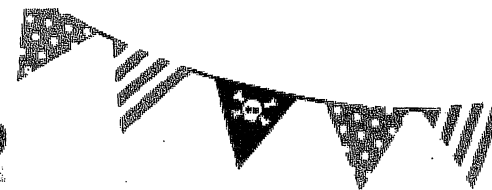
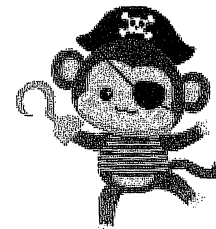
Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Ile flottante








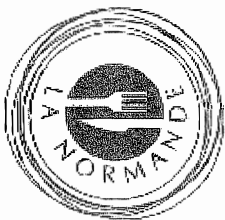
# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026



1 menu bio par trimestre

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise			Céleri frais mayonnaise	
Blanquette de dinde	Palette # à la diable		<i>Coginilles au jambon</i>	Cassolette dieppoise (Cubes de poissons) 
Riz	Purée de potiron			Carottes fondantes 
	Fromage à pâte pressée edam			Fromage frais 1/2 sel paysan breton (lait) 
Cake aux poires et chocolat (farine locale) 	<del>Mousse (lait)</del>  <del>saveur chocolat au lait</del>		<i>Yaourt sucré</i>	Dessert lacté flan savour vanille nappé caramel

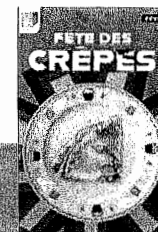


# MENU LA NORMANDE

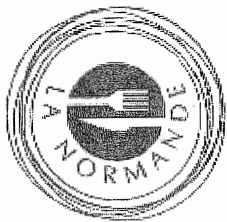
Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026



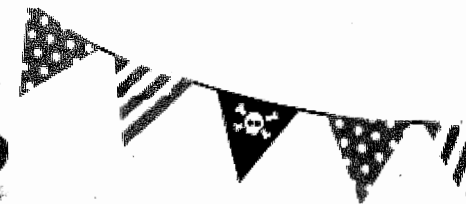
1 menu bio par trimestre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Beignets de poisson		Carottes râpées vinaigrette	
Sauté de dinde à la moutarde	Ble' 75% Ratatouille 25%		Crêpinette de porc #	
Haricots verts	Spécialité fromagère (lait) tartare ail et fines herbes		Lentilles	Raviolis boeuf tomate
	Cake façon pain d'épice (farine locale)			Fromage frais sucré au lait entier
Palmiers			Purée de pomme/ananas	Crêpe



# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026

LES MOUSSAILLONS

A MILAN

1 menu bio par trimestre

Lundi

Tartinade haricots blancs  
tomates marinées  
et basilic

*Tomates*

Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Dessert lacté  
à la fraise à boire

Mardi

Chipolatas #  
au jus

Frites

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Madeleine

Mercredi

Jeudi

Entrée chaude  
Acras à la morue

Rôti de dinde  
sauce forestière

Petits pois, navets,  
carottes

Fruit de saison

Vendredi

Coquillettes (bio)  
sauce fromage  
tartiflette emmental

Yaourt à boire  
saveur vanille

Galettes (bio)