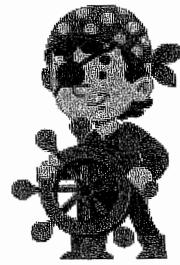
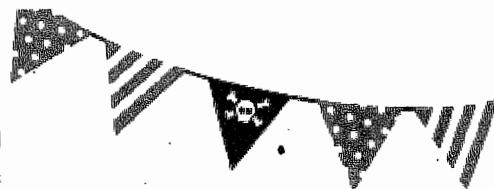




Laurence



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026

1 menu bio par trimestre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Salade iceberg
(concombre)

N

Lasagne boeuf volaille

Sauté de porc #
sauce diable

Petits pois

Emmental (lait)

Palmiers

Purée de pomme/fraise

Pommes da terre
à l'huile
Tarines

Nugget de colin
d'Alaska

Carottes
sauce à la crème

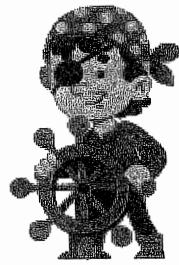
Couscous végétal
aux 5 légumes

Semoula

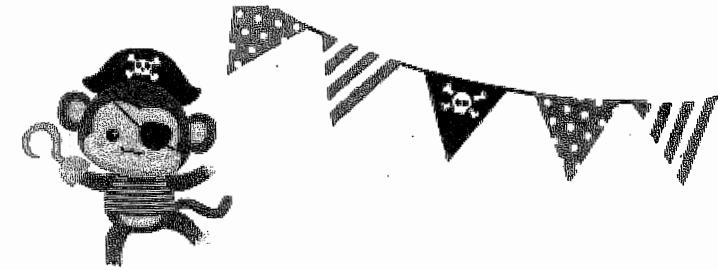
Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Mousse
saveur chocolat à lait
(lait)

Galette des rois



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026

1 menu bio par trimestre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée chaude
Samoussa légumes
Sandwich légumes

Sauté de dinde
sauce caramel

Riz carottes, petits pois
mais, sauce soja

Litchi

Filet de poulet
sauce blanche

Purée de carottes

Yaourt sucré aromatisé
(lait) ☺

Madeleine

Coleslaw
(carottes ☺,
chou blanc ☺,
mayonnaise)

Coquillettes (blé) ☺
sauce bolognaise
végétarienne

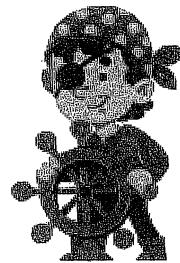
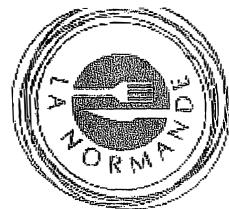
Chipolatas #
au jus

Haricots blancs
sauce tomate

Yaourt (local) ☺
petit fréville nature sucré

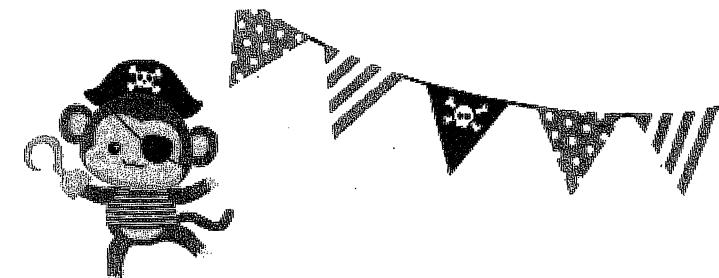
Purée de pomme (fruit) ☺

Gâteau au yaourt
(farine locale) ☺



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier 2026



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Houmous au poivron
Tartiflette #

Fruit de saison

Cordon bleu de dinde
Ratatouille 25% R 3 75%
Coulommiers (lait) ●
Crème dessert (lait) saveur chocolat ●

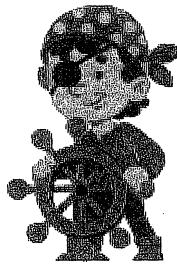
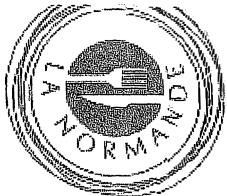
Carottes râpées vinaigrette aux herbes
Spaghettis (blé) ● sauce fromages (mozzaella, cheddar, gouda)

Pourée Poire

Tomate farcie (sans porc)
Semoule ●
Yaourt sucré aromatisé (lait) ●

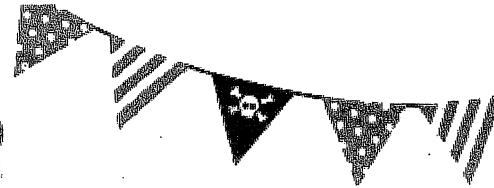
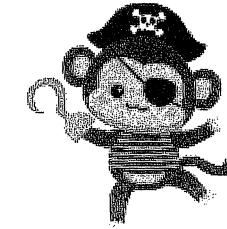
Ille flottante

1 menu bio par trimestre



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026



1 menu bio par trimestre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Macédoine
mayonnaise

Blanquette de dinde

Riz

Cake aux poires
et chocolat
(farine locale)

Palette #
à la diable

Purée de potiron

Fromage à pâte pressée
edam

Mousse (lait)
saveur chocolat au lait

Céleri frais
mayonnaise

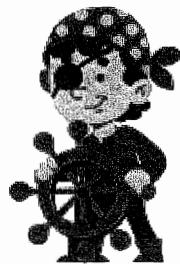
Cognassade
au jambon

Cassolette dieppoise
(Cubes de poissons)

Carottes fondantes

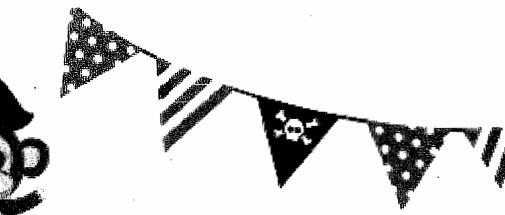
Fromage frais 1/2 sel
paysan breton (lait)

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026



1 menu bio par trimestre

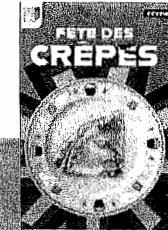
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Riz aux petits légumes
et vinaigrette
(macédoine)

Sauté de dinde
à la moutarde

Haricots verts

Palmiers

Beignets de poisson

Ble' 75%
Ratatouille 25%

Spécialité fromagère (lait)
tartare ail et fines herbes

Cake façon pain d'épice
(farine locale)

Carottes râpées
vinaigrette

Crépinette de porc #

Lentilles

Raviolis boeuf tomate

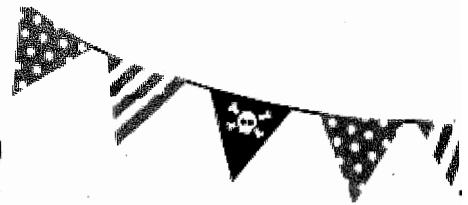
Fromage frais sucré
au lait entier

Crêpe

Purée de pomme/ananas



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026

LES MOUSSAILLONS
A MILAN

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

Entrée chaude
Acras à la morue

Rôti de dinde
sauce forestière

Petits pois, navets,
carottes

Fruit de saison

Jeudi

Coquillettes (bio)
sauce fromage
tartiflette emmental

Yaourt à boire
saveur vanille

Galettes (bio)

AB
AGRICULTURE
BIENNAISE

AB
AGRICULTURE
BIENNAISE

AB
AGRICULTURE
BIENNAISE