

CANTINE BOUTIQUE

MENU

LA NORMANDE

Du Lundi 4 au Vendredi 8 Septembre 2023

1 menu bio par trimestre

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

C'est la rentrée

Lundi

Carottes rapées au fromage blanc
Nuggets de poulet
Pommes rissolées
Yaourt à boire vanille
Fruit de saison

Mardi

<i>Tomates</i>
Saucisse de strasbourg #
Lentilles
Fromage nature petit moule (lait)
Pomme cuite au cassis

Mercredi

Pâtes du soleil (pâtes (blé) , tomates, poivrons, huile d'olive)
Omelette
Ratatouille
Coulommiers (lait)
Mousse chocolat au lait (lait)

Jeudi

Entrée chaude Crêpe à l'hermental
Sauté de porc #
<i>Paucé Pommes de terre</i> Courgettes à la béchamel
Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)
Gâteau au yaourt (farine locale)

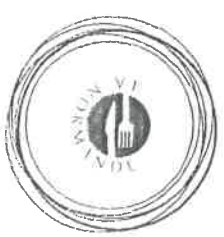
Vendredi

<i>Bethaves</i>
Poissonnette
Riz à la crème
Yaourt nature sucré
Compote pomme-banane

Contient du porc



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



CAMY BASTILLE

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 11 au Vendredi 15 Septembre 2023



1 menu bio par trimestre



Lundi

Salade de pâtes (blé) surimi et mayonnaise
Emincés de poulet sauce crème
<i>Semoule</i> Epinards sauce à la crème
Fromage blanc aromatisé gervais (lait)
Dessert lacté gélifié au chocolat

Mardi

Entrée chaude Anneaux de calamars à la romaine
Rissollette de porc #
Haricots verts à la crème
Cantal jeune AOP
Compote de pomme

Mercredi

Tomate
Steak haché cuit sauce jus
Pâtes gnocchi (blé)
Yaourt aromatisé (lait)
Fruit de saison

Jeudi

<i>Tomate</i>
Jambon blanc #
Purée de pommes de terre
Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait)
Crème dessert saveur vanille (lait)

Vendredi

Pastèque
Pâtes (blé) au thon
Fromage blanc sucré (lait normand)
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



CARV Baurfle

MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Septembre 2023



1 menu bio par trimestre



Lundi

Bolognaise veggie
Spaghettis
Yaourt aromatisé (lait)
Galette bretonne

Mardi

Semoule aux tomates, poivrons et épices
Crêpinette de porc #
Purée de pommes de terre
Fromage blanc sucré (lait normand)
Fruit de saison

Mercredi

Saucisson ail blanc #
Emincés de poulet sauce basilic
Petits pois
Gouda
Eclair saveur vanille

Jeudi

Rillettes au thon
Colin d'Alaska pané
Riz à la crème
Emmental
Compote pomme-cassis

Vendredi

Sauté de dinde à la crème
Ratatouille
Yaourt nature sucré
Dessert lacté gélifié saveur chocolat

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



CANV Paris 19e

MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

Du Lundi 25 au Vendredi 29 Septembre 2023

1 menu bio par trimestre

Stock d'hiver



Lundi

- Tomate
- Aiguillonnette de poulet sauce basquaise
- Riz
- Yaourt aromatisé (lait)
- Moelleux pépites de chocolat (farine locale)

Mardi

- Oeufs mayonnaise
- Pavé de colin d'Alaska sauce crème
- Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)
- Fruit de saison

Mercredi

- Céleri façon rémoulade
- Gratin de macaronis (pâtes au blé) et volaille façon kébab
- Fromage frais froidou
- Choux choco trésor

Jeudi

- Betteraves cubes
- Raviolis aux 6 légumes
- Fromage fondu vache qui rit
- Compote de pomme

Vendredi

- Mortadelle #
- Pain de poisson (cubes de poisson) saucé mousseline citron
- Haricots verts persil
- Yaourt (local) vanille
- Madeleine

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



CAN Bavinfle

MENU

LA NORMANDE

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

Comptable



LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Octobre 2023



1 menu bio par trimestre



Lundi

Carottes râpées
vinaigrette aux herbes

Saucisse de strasbourg #

Purée
de pommes de terre

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand) Local

Compote
de pomme

Mardi

Pâtes (blé) au thon

Cordon bleu de dinde

Pommes Râpées
Ratatouille

Fromage nature
petit moulé (lait)

Fruit de saison
Assaisonnement

Mercredi

Macédoine
mayonnaise

Crêpe aux fruits de mer

Riz

Coulommiers (lait)

Mousse
chocolat au lait (lait)

Jeudi

Entrée chaude
Crêpe jambon emmental

Boulettes au boeuf
sauce beryc

Carottes fondantes

Fromage blanc aromatisé
gervais (lait)

Fruit de saison
Assaisonnement

Vendredi

Betteraves
vinaigrette à la framboise

Pennes (pâtes au blé)
aux légumes du sud
(ratatouille, fromage de
brebis, emmental)

Yaourt aromatisé (lait)

Gaufre

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



CAROL BAUFFE

MENU

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aiermont

Tél. : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73

LA NORMANDE

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Octobre 2023

LES SAVEURS DU MONDE

Australie

Lundi

Bâtonnets de surimi
et mayonnaise

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand) Local

Smoothie
poire pomme ananas

Asie

Mardi

Chou blanc
aux épices et sésame
façon kimchi

Dés de poisson
sauce teriyaki

Riz

Fromage frais froidou

Compote
pomme-banane

Afrique

Mercredi

Tartinade à l'avocat

Cuisse de poulet
kedjenou
(tomate aubergine,
oignon)

Semoule (blé)

Yaourt aromatisé (lait)

Roche coco congolais

Europe

Jeudi

Tomate

Oeuf à la coque

Frites
au four
Camembert (lait)

Cake aux marrons
(farine locale) Local

Amérique latine

Vendredi

Hotte de rouges maïs
vinagrette

Entrées de boeuf
sauce barbecue

Cartouches fondantes

Fromage blanc
au caramel

Palmiers
(sachet de 2)

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



CANV Baurfle

MENU

LA NORMANDE

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

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Octobre 2023

1 menu bio par trimestre



Lundi

Pommes de terre
vinaigrette au paprika
Tomates

Ravioles boeuf tomate

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand)

Fruit de saison
Aschivement

Mardi

Duo carotte et céleri
râpés
mayonnaise

Haché au veau
sauce jus

Fromage nature
petit moulé (lait)

Barre bretonne

Purée Pommes de terre

Mercredi

Semoule
aux tomates, poivrons
et épices

Viande kebab
jus

Pommes rissolées

Fruit de saison

Yaourt (local)
sucré
« Ferme du Coudroy »

Jeudi

Concombre

Carbonnara # coquillettes
(blé)

Fromage frais
sucré aux fruits (lait)

Crème
au chocolat

Vendredi

Paté en croûte #

Omelette (bio)
Haricots verts (bio)
à la sauce tomate
Edam (lait bio)
Croissant
comme-pâté (lait bio)

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

