



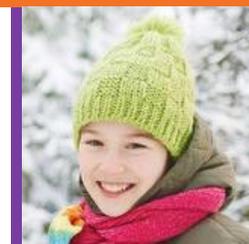
# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

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



### Du Lundi 3 au Vendredi 7 Janvier 2022



### Lundi

 Carottes râpées vinaigrette

Raviolis à la tomate

Cantafrais

Fruit de saison



### Mardi

Coquillettes (bio) cocktail

Sauté de porc (bio) #  
sauce jus

Riz (bio)

Fromage frais fouetté (bio)

Purée pomme abricot (bio)

### Mercredi

Salade batavia

Tartiflette #

Fromage blanc fruité 

Fruit de saison



### Jeudi

Pomme de terre (bio) vinaigrette

Steak hâché (bio) sauce tomate

Haricots verts (bio) sauce tomate

Edam (bio)

Galette des rois 

### Vendredi

Pâté de campagne #

Poisson meunière 

Blé sauce tomate

Yaourt aromatisé 

Gélatifié  saveur vanille

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

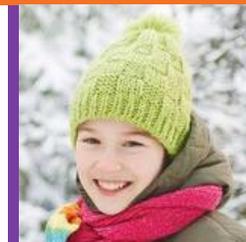
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aiermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



### Du Lundi 10 au Vendredi 14 Janvier 2022



### 2 menus bio par semaine



### Lundi

Riz niçois  
(riz bio, tomate bio,  
poivron, olive)

Sauté de boeuf bio  
sauce marengo

Poêlée de légumes (bio)

Carré frais (bio)

Fruit de saison (bio)

### Mardi

Coleslaw  
(carottes, chou blanc,  
mayonnaise)

Cordon bleu de dinde

Coquillette crème

Yaourt brassé  
aux fruits mixés

Flan  
nappé au caramel

### Mercredi

Rillettes au thon

Oeuf à la florentine  
(oeuf dur aux épinards  
en sauce)

Emmental

Fruit de saison



### Jeudi

Carottes râpées (bio)  
vinaigrette

Rôti de porc (bio) #  
sauce chasseur

Semoule (bio)

Yaourt arôme (bio)

Purée pomme banane  
(bio)

### Vendredi

Salade mexicaine  
(haricots rouges,  
poivrons, raisins secs,  
maïs, vinaigrette)

Cassolette dieppoise

Haricots verts  
persil

Saint paulin

Cake au chocolat  
et lentilles vertes



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

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



Du Lundi 17 au Vendredi 21 Janvier 2022



2 menus bio par semaine



### Lundi

Macédoine  
mayonnaise

Sauté de dinde  
à l'italienne

Farfalles

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

### Mardi

Pommes de terre   
à l'huile

Pavé de colin  
sauce bonne espérance

Petits pois

Tartare ail et fines herbes

Crème dessert  
saveur caramel

### Mercredi

Salade de carottes   
et choux verts

Crêpinette de porc #  
au jus

Lentilles

Petit filou fruité

Mousse  
saveur citron



### Jeudi

Oeufs (bio)  
mayonnaise

Boulettes de bœuf (bio)  
sauce bolognaise

Carottes (bio)

Fromage frais fouetté  
(bio)

Fruit de saison (bio)



### Vendredi

Salade mélangée (bio)

Sauté de poulet (bio)  
sauce camembert

Blé (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Crème dessert  
saveur chocolat (bio)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

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



### Du Lundi 24 au Vendredi 28 Janvier 2022



2 menus bio par semaine



### Lundi

Chou blanc (bio)  
vinaigrette

Chipolatas (bio) #

Coquillettes (bio)  
sauce tomate

Fromage frais fruité (bio)

Purée de pomme (bio)

### Mardi

Carottes râpées  
vinaigrette curry miel  
et gingembre

Dés de poissons  
sauce tikka massala

Semoule et pois chiches

Cantafrais

Lassi mangue

### Mercredi

Salade waldorf  
(céleri, pommes, noix,  
raisins secs, mayonnaise)

Roti de boeuf

Frites

Vache qui rit

Compote  
de poire

### Jeudi

Chiffonade  
de salade verte

Farfalles carbonnara #

Fromage blanc sucré

Fruit de saison



### Vendredi

Salade de blé (bio)

Sauté de dinde (bio)  
sauce catalane

Ratatouille (bio)

Carré frais (bio)

Crème dessert  
saveur vanille (bio)



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

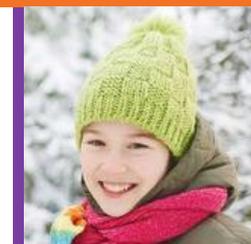
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



### Du Lundi 31 Janvier au Vendredi 4 Février 2022



### 2 menus bio par semaine



#### Lundi

Pâtes, filet de hareng  
sauce tartare

Rôti de porc #  
sauce forestière

Gratin de courgettes

Fromage blanc fruité

Crème dessert  
saveur vanille

#### Mardi

Salade thaïlandaise  
(Riz, celeri, ananas, soja,  
vinaigrette)



Pâtes de la mer  
(pâtes, cubes de poisson  
sauce dieppoise)

Fol épi roulé

Fruit de saison

#### Mercredi

Pâté de campagne #

Roti de boeuf

Jardinière de légumes

Yaourt brassé  
aux fruits mixés

Gélatifé  
saveur chocolat

#### Jeudi

Betteraves (bio)  
vinaigrette

Parmentier de boeuf (bio)

Edam (bio)

Crêpe et confiture

#### Vendredi

Pâtes (bio) sauce tartare

Emincés de poulet (bio)  
sauce crème de poivron

Riz (bio)

Yaourt aux fruits (bio)

Fruit de saison (bio)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

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



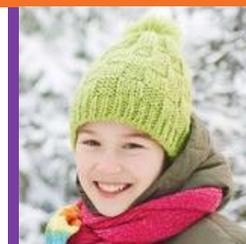
### Du Lundi 7 au Vendredi 11 Février 2022



2 menus bio par semaine



Vacances Scolaires



Zone B

### Lundi

Salade américaine  
(Carottes râpées, maïs,  
vinaigrette)



Chili con carne

Petit moulé ail  
et fines herbes

Fruit de saison

### Mardi

Macédoine (bio)  
mayonnaise

Raviolis (bio) à la volaille

Yaourt aromatisé (bio)

Crème dessert  
saveur chocolat (bio)

### Mercredi

Pommes de terre  
sauce tartare

Quiche lorraine #

Salade composée

Emmental

Fruit de saison

### Jeudi

Carottes râpées (bio)  
sauce fromage blanc

Sauté de dinde (bio)  
sauce basilic

Chou fleur (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison (bio)

### Vendredi

Salade d'endives

Brandade de morue

Yaourt nature sucré

Crème  
au chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

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



### Du Lundi 14 au Vendredi 18 Février 2022



### 2 menus bio par semaine



### Vacances Scolaires



Zones B et C



## Lundi

Chou blanc (bio)  
vinaigrette

Sauté de porc (bio) #  
sauce charcutière

Purée  
de pommes de terre (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Purée pomme poire (bio)



## Mardi

Coquillettes (bio) cocktail

Bourguignon (bio)

Haricots verts (bio)

Edam (bio)

Crème dessert  
saveur vanille

## Mercredi

Salade asiatique  
(riz, carotte, maïs, soja)

Dinde sauce cuzco  
(tomate, olive, amande)

Jardinière de légumes

Fromage frais sucré  
(type suisse)

Fruit de saison

## Jeudi

Salade iceberg  
(variété de salade  
croquante)

Spaghettis bolognaise

Yaourt brassé  
aux fruits mixés

Cake  
chocolat et framboise

## Vendredi

Entrée chaude

Crêpe au fromage

Poisson pané

Carottes  
sauce à la crème

Fromage blanc  
et  
son coulis de fruits rouges

Fruit de saison



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

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



### Du Lundi 21 au Vendredi 25 Février 2022



## 2 menus bio par semaine



### Vacances Scolaires



### Lundi

Haricots verts (bio)  
vinaigrette

Sauté de dinde (bio)  
sauce catalane

Spaghettis (bio)

Fromage frais fouetté  
(bio)

Purée pomme pêche (bio)

### Mardi

Macédoine  
vinaigrette

Nuggets de poulet

Potatoes

Petit filou fruité

Fruit de saison

### Mercredi

Tomate et petits légumes

Couscous viande  
semoule

Vache Picon

Mousse  
chocolat au lait



### Jeudi

Zone C

1/2 pomelo (bio)

Emincé de porc (bio) #  
sauce beryc

Poelée de légumes (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Purée pomme abricot  
(bio)

### Vendredi

Salade de blé, tomate  
et oeuf



Cotriade bretonne  
légumes

Fraidou

Fruit de saison

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

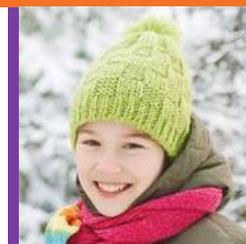
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



### Du Lundi 28 Février au Vendredi 4 Mars 2022



2 menus bio par semaine



### Lundi

Pâté en croûte #

Blanquette de poulet

Salsifis

Yaourt nature sucré

Crème dessert  
saveur praliné



### Mardi

Taboulé  
(semoule bio, maïs,  
tomate, poivron,  
vinaigrette)

Steak haché cuit (bio)  
sauce jus

Carottes (bio)

Vache qui rit (bio)

Fruit de saison (bio)

### Mercredi

Duo carotte et céleri  
vinaigrette

Cassolette dieppoise

Boulgour

Yaourt aromatisé

Liegeois  
saveur chocolat



### Jeudi

Cake américain  
(bacon, cheddar, mozza,  
maïs, oignon)

Sauté de veau  
à la crème

Purée de potiron

Camembert

Fruit de saison



### Vendredi

Betteraves (bio)  
vinaigrette

Pennes (bio)  
aux 3 fromages

Yaourt aux fruits (bio)

Madeleine bio  
(gâteau enveloppé)

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

