



MENU

LA NORMANDE

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

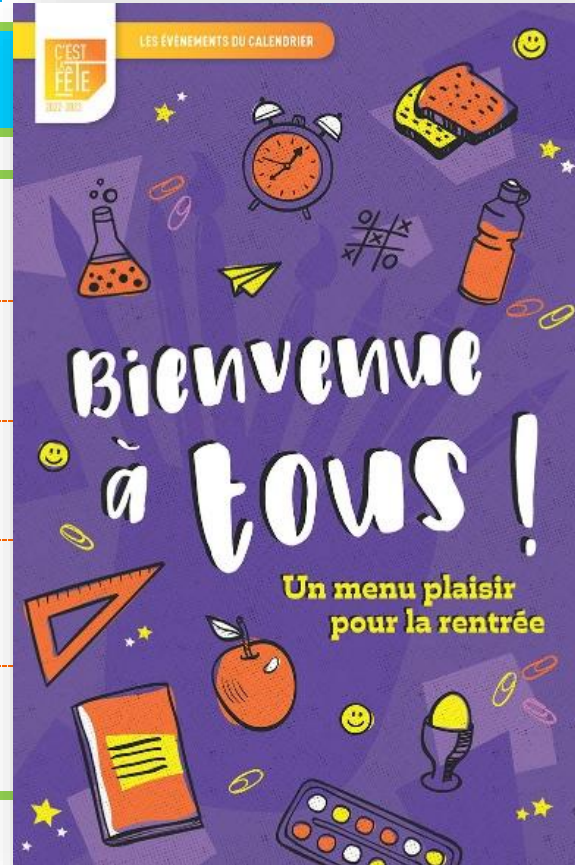
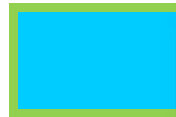
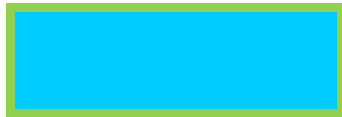


LA NORMANDE

Du Lundi 29 Août au Vendredi 2 Septembre



2 menus bio par semaine



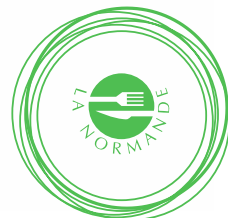
Jeudi

- Melon
- Lasagne bolognaise
- Fromage fondu Vache Picon (lait)
- Crème pâtissière Au caramel



Vendredi

- Taboulé (semoule (bio), tomates, maïs, poivrons, cornichons, vinaigrette)
- Rôti de porc # (bio) sauce chasseur
- Haricots verts (bio)
- Yaourt sucré (bio)
- Fruit de saison (bio)





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 5 au Vendredi 9 Septembre 2022




1 menu bio par semaine




Lundi

Œufs 
mayonnaise

Saucisses de volaille


 Local
Lentilles du Coudroy

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

Fruit



Mardi

Salade de blé 
(Blé bio, tomate, œuf
vinaigrette)

Sauté de porc # (bio)
Sauce provençale

Courgettes (bio)

Coulommiers (bio)

Purée pomme-poire (bio)

Mercredi



Jeudi


Salade mélangée (bio)



Hachis parmentier
(bio)

Yaourt (bio)
aux fruits rouges



Cake au citron
(farine locale) 




Vendredi

tomate

Emietté de thon
Sauce cajun

Macaronis (blé) 

camembert 

Compote 
Pomme-fraise (fruits)





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 12 au Vendredi 16 Septembre 2022



2 menus bio par semaine




Lundi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Rissollette de porc #

Haricots beurre
A la crème

pointe de brie) 

Fruit




Mardi

Concombre (bio)
(à couper)

Sauté de veau (bio)
Sauce forestière

Riz (bio)



Cantal jeune **AOP** (lait) 

Crème dessert (lait bio)
Saveur chocolat

Mercredi



Jeudi

Betteraves (bio)
vinaigrette



Œuf dur (bio)
sauce crème

Purée
de pommes de terre (bio)

Yaourt sucré (bio)

Madeleine (bio)
(gâteau enveloppé)

Vendredi

Pastèque



Pâtes (blé)  au thon

mimolette

Flan nappé au caramel





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 19 au Vendredi 23 Septembre 2022

2 menus bio par semaine




Le British circus




Lundi

Saucisson ail blanc #

Tomate farcie

Semoule (blé) 

Fromage fondu
Vache Picon (lait) 

Gélifié
Saveur vanille (lait) 



Mardi

½ pomelo (bio)

Sauté de porc # (bio)
Sauce jus

Carottes (bio)

Yaourt nature sucré (bio)

Fruit de saison (bio)

Mercredi

Jeudi




Salade composée
(salade verte 4^{ème}
gamme)




Colin d'Alaska pané


Pommes rissolées

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



Carrot cake
(gâteau à la carotte
Farine locale)  Local

Vendredi

Coquillettes (blé) 
cocktail
(mayonnaise, tomate, paprika)

Haché de bœuf (bio)
sauce tomate

Ratatouille (bio)

Fromage frais fouetté
(bio)

Purée
de pomme (bio)





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 26 au Vendredi 30 Septembre 2022



2 menus bio par semaine



Lundi

Betteraves
Vinaigrette



Cassoulet #

camembert



Liégeois vanille caramel



Mardi

Salade de blé provençale
(blé bio, tomate, œuf,
vinaigrette)

Bœuf (bio)
Sauce basquaise

Haricots verts (bio)

Fromage frais fruité
(lait bio)

Madeleine (bio)

Mercredi

Jeudi

Taboulé
(semoule (bio), tomates,
maïs, poivrons,
cornichons, vinaigrette)



Pennes (bio)
bleu, parmesan,
mozzarella



Fromage fondu
vache qui rit (bio)

Purée (bio)
pomme/banane

Vendredi

Mortadelle #



Pavé de colin d'Alaska
Sauce brunoise



Petits pois



Local
Yaourt local vanille
« Ferme du
Coudroy » (lait)



Gâteau basque





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 3 au Vendredi 7 Octobre 2022



 2 menus bio par semaine 



Lundi



Carottes râpées (bio)
Sauce fromage blanc

Chipolatas # (bio)

Purée de pommes
de terre (bio)

Fromage frais fouetté
(bio)

Purée de pommes (bio)


Mardi



Rillettes sardine tomate
espagnole

Cordon bleu de dinde 

Purée de lentille corail à
l'indienne

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

Crème dessert vanille

Mercredi



Jeudi



Coleslaw
(carottes (bio), chou
blanc, mayonnaise)



Omelette (œuf bio)
Sauce basquaise

Riz créole (bio)



Yaourt (bio)
aux fruits rouges


Fruit de saison (bio)

Vendredi

Salade iceberg
(Variété de salade
croquante)

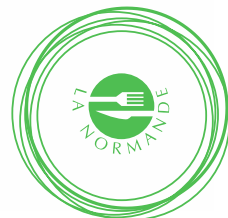


Penne 
aux légumes du Sud
(Ratatouille, fromage de
brebis, emmental 

fromage frais tartare 



Cake poire, noisette,
sarrasin





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 10 au Vendredi 14 Octobre 2022
La découverte des saveurs du monde



Lundi

- Concombre (à couper)
- Emincé de volaille façon kebab
- Pommes pom'pin forestine
- Fromage nature Petit Moulé
- Crème dessert saveur pistache




Mardi

- Pâté de campagne #
-  Gardiane de bœuf 
- Petits pois
- Camembert (lait) 
- Mousse Chocolat au lait (lait) 





Mercredi



Jeudi

- Salade composée (Salade verte 4^{ème} gamme)
- 
- Coquillettes (blé)  Carbonara #
- Fromage blanc sucré (lait normand)  et pépites d'Oréo
- Fruit

Vendredi

-  Carottes râpées  Vinaigrette curry, miel, gingembre
-    Tajine marocain De légumes aux pois chiche (semoule) 
- Fromage frais sucré (types suisse – lait normand) 
-  Gâteau amande et miel (farine locale) 





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 17 au Vendredi 21 Octobre 2022



 2 menus bio par semaine 



Lundi



Taboulé
(semoule (bio), tomates,
maïs, poivrons,
cornichons, vinaigrette)


Bœuf (bio)
aux olives

Carottes (bio)

Fromage frais fruité
(lait bio)

Purée (bio)
pomme/poire

Mardi

Pommes de terre 
Vinaigrette au paprika

Haché au veau
Sauce jus



Purée de potiron 

Fromage frais froidou

Flan nappé au caramel

Mercredi





Jeudi

Concombre bio
(à couper)



Gratin de fusillis (bio)
aux brocolis (bio)

Yaourt local sucré  Local
« Ferme du Coudroy »
(lait) 

Madeleine (bio)

Vendredi


Pâté forestier #



Pain de poisson
et sauce mousseline



Riz
A la crème

Fromage fondu
Vache Picon (lait) 

Compote pomme-banane

