

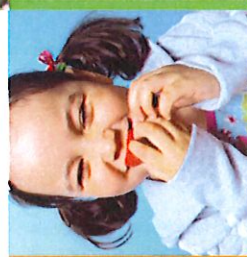


MENU LA NORMANDE



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 Mars 2022

1 composant bio
lundi, mardi



Lundi



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



Parmentier provençal
(courgette,
ratatouille, mozzarella,
purée de pommes de
terre)

Yaourt brassé
aux fruits mixés

Compote
Poimme-banane

Mardi



Pommes de terre (bio)
vinaigrette



Emincés de poulet
sauce basquaise



Petits pois

Cantal jeune **AOP**

Fruit de saison

Jeudi



Rillettes
aux deux poissons



Pastitsio
(macaronis, égréné de
boeuf **EDN** et sauce
mornay)



Gervais aux fruits

Fruit de saison

Vendredi

Taboulé
(semoule, tomate,
poivrons, maïs)

Dés de poisson
Sauce provençale

ratatouille



Yaourt nature
Local bio

Gâteau façon financier
au chocolat et noisettes
(farine LCL)





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 Mars 2022



1 composant bio
lundi, mardi



Lundi	
 Betteraves (bio) vinaigrette	 Paella au poulet et fruits de mer légumes
	pointe de brie
	Gélifié Saveur chocolat

Mardi	
Pâté de campagne #	 Cordon bleu de dinde
	 Carottes (bio) sauce crème
	 Camembert
	Fromage blanc sucré

Jeudi	
Entrée chaude	
Crêpe fromage	COUSCOUS
	VEGETARIEN
	 Mousse chocolat au lait
	Fruit de saison

Vendredi	
Salade d'endives	Pavé de colin Sauce basquaise
	Purée de pommes de terre
	Yaourt aromatisé local et bio
	Compote crèmeuse de pomme et caramel





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 21 au Vendredi 25 Mars 2022

1 composant bio
lundi, mardi



MENU LA NORMANDE

Lundi



Haricots verts (bio)
vinaigrette



Gratin de macaronis
et volaille
façon kébab



Coulommiers

Crème dessert
Saveur chocolat

Mardi

Piémontaise
(pommes de terre,
tomates, oeu,
cornichons, mayonnaise)



Mijoté de boeuf
sauce antillaise



Petits pois

Carré frais (bio)

Compote
pomme-fraise

Jeudi

Carottes râpées
vinaigrette



Oeuf à la coque

Frites



fromage blanc fruité

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson ail blanc #



Poisson pané

Ratatouille



Fol épi roulé

Yaourt aromatisé
Local et bio





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 Mars au Vendredi 1^{er} Avril 2022

1 composant bio
lundi, mardi



Lundi

Stock de secours

Betteraves
(stock de secours)
vinaigrette



Hachis parmentier



Yaourt sucré (bio)



Crème dessert saveur
chocolat

Mardi

Coquillettes cocktail
(coquillettes (bio), sauce
cocktail (mayonnaise,
concentré de tomate,
tabasco))



Nuggets de poisson

Carottes
sauce à la crème

Coulommiers

yaourt aromatisé

Judi

Tomate



Pennes
aux légumes du sud
(plat complet végétarien)



Yaourt brassé aux fruits
mixés



Fruit de saison

Vendredi

Cake
au saumon fumé



Sauté de veau
à la crème

Semoule



Yaourt aromatisé
Local et bio

Galette bretonne





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 4 au Vendredi 8 Avril 2022

1 composant bio
lundi, mardi



Lundi



Carottes râpées (bio)
vinaigrette fromage blanc

Galette végétale
Boulgour mexicaine

Riz/haricots verts

Yaourt aromatisé

Compote
Pomme-fraise

Mardi

Potage
Courgettes/vache qui rit



Coeur de merlu
sauce napolitaine

Macaronis

Fol épi roulé

Purée (bio)
pomme/poire



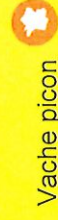
Jeudi



Coleslaw
(carottes, chou blanc,
mayonnaise)

Sauté d'agneau
à la tomate

Pommes duchesse



Vache picon

Dessert de Pâques



Vendredi



Tomate

Jambon blanc #

Purée
de pommes de terre



pointe de brie

Yaourt aromatisé
Local et bio

