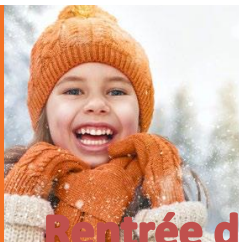




# MENU LA NORMANDE

## 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 2 au Vendredi 6 Janvier 2023



2 menus bio par semaine



## Rentrée des classes



### Lundi



Semoule (bio) poivrons  
épices kebab



Bœuf (bio)  
sauce basquaise

Carottes (bio)

Fromage frais fouetté  
(bio)

Crème dessert chocolat  
(bio)

### Mardi



Carottes râpées (local) Local  
vinaigrette aux herbes

Lasagne bolognaise

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

Palmier

### Mercredi

Macédoine  
mayonnaise

Crêpinette de porc #  
au jus

Pâtes (blé)   
cavatappi

Fromage blanc sucré  
(lait normand) Local

Fruit de saison



### Jeudi



Salade de blé  
(blé (bio), tomates, œuf,  
vinaigrette)

Omelette (bio)

Ratatouille (bio)

Camembert (bio)

Purée  
de pomme (bio)

### Vendredi

Salade d'endives  
(endives entières)

Hoki pané

Purée  
de pommes de terre

Yaourt nature sucré



Galette des rois





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

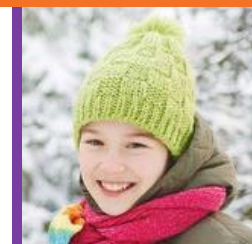
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Janvier 2023



2 menus bio par semaine



Lundi



Rillettes au thon



Coquillettes carbonara

Emmental râpé

Flan nappé au caramel



Mardi

Betteraves (bio)  
façon rémoulade

Chipolatas # (bio)  
jus

Purée (bio)

Yaourt sucré (bio)

Fruit de saison (bio)

Mercredi

Pâté de campagne #



Pavé de colin aux petits légumes

Jardinière de légumes  
(carottes, petits pois,  
navet, haricots)

Fromage ail et fines herbes  
petit moulé (lait)

Crème dessert (lait)  
saveur chocolat



Jeudi



Carottes râpées (bio)  
vinaigrette fromage blanc



Pennes (bio)  
bleu, parmesan,  
mozzarella

Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison (bio)

Vendredi

Pommes de terre à l'huile

Cordon bleu de dinde

Carottes sauce à la crème

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

Dessert lacté  
pomme et framboise  
(à boire) (lait)





# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

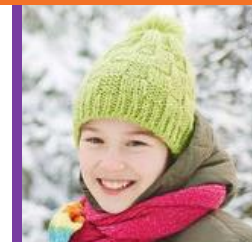
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Janvier 2023




2 menus bio par semaine



### Lundi

Salade mélangée (bio)

Œufs (bio)   
basquaise

Semoule (bio)

Fromage frais fruité (bio)


Fruit de saison (bio)

### Mardi

Saucisson ail fumé #

Duo de porc  
(chipolata,  
saucisse fumée) #

Petits pois

Fromage frais pavé  
demi sel 


Gélatifié  
saveur chocolat



### Mercredi

Betteraves (bio)  
vinaigrette




Gratin (bio)  
de fusillis brocolis 

Yaourt sucré (bio)


Purée (bio)  
de pomme-poire

### Jeudi

Carottes râpées (local)  Local  
vinaigrette aux herbes


Rôti de porc # EDN  
sauce normande


Lentilles du Coudroy  Local

Yaourt local  Local  
« ferme du coudroy »  
vanille


Tarte normande

### Vendredi

Pâtes (blé)   
sauce tartare

Coeur de merlu  
sauce mornay 

Printanière de légumes

Spécialité fromagère (lait)   
cantadou  
ail & fines herbes

Madeleine





# 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 23 au Vendredi 27 Janvier 2023



2 menus bio par semaine



## Lundi



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



Rôti de porc # (bio)  
sauce jus

Riz créole (bio)

Yaourt à boire (bio)  
framboise mûre

Crème dessert chocolat  
(bio)

## Mardi

Carottes 🍷 râpées et  
maïs

Nuggets de poulet

Frites

Yaourt nature sucré 🍷

Fruit de saison

## Mercredi

Entrée chaude

Crêpe à l'emmental

Cassolette dieppoise  
(cubes de poisson)



Purée de potiron 🍷

Fromage frais pavé  
demi sel 🍷

Mousse (lait) 🍷  
chocolat au lait

## Jeudi

Mortadelle #

Steak hâché  
sauce tomate

Ratatouille

Bleu d'auvergne AOP

Compote  
pomme-banane



## Vendredi

Salade mélangée (bio)

Raviolis (bio)  
tofu basilic

Fromage frais fruité (bio)

Madeleine (bio)  
(gâteau enveloppé)

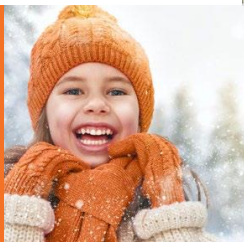




# MENU LA NORMANDE

## LA NORMANDE

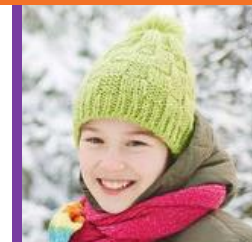
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aiermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



### Du Lundi 30 Janvier au Vendredi 3 Février 2023



### 2 menus bio par semaine



#### Lundi

Salade d'endives



Crozet aux lardons # ,  
jambon #, bleu  
et emmental

Fromage blanc aromatisé  
gervais (lait)

Fruit de saison

#### Mardi

Pâté de campagne #



Coeur de merlu  
sauce citron

Petits pois

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

#### Mercredi

Salade de coquillettes  
(blé)   
aux légumes provençaux

Potée viande #

Carottes fondantes

Emmental

Compote  
de pomme

#### Jeudi

Betteraves (bio)  
façon rémoulade

Œufs durs (bio)  
crème

Coquillettes (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Crêpe + confiture pot

#### Vendredi

Semoule (bio)  
aux poivrons  
et épices

Porc rôti (bio) #  
sauce citron

Haricots verts (bio)

Fromage frais fouetté  
(bio)

Purée (bio)  
pomme-poire







# 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 6 au Vendredi 10 Février 2023



### 2 menus bio par semaine



## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi

Carottes râpées (local) vinaigrette aux herbes

---

Œuf à la coque

---

Frites

---

Yaourt local « Ferme du Coudroy » framboise

---

Fruit de saison

*Blé provençal (blé (bio), tomates, oeuf, concentré de tomate, vinaigrette)*

---

*Bœuf (bio) basquaise*

---

*Purée de carottes*

---

*Yaourt sucré (bio)*

---

*Fruit de saison (bio)*

Riz aux petits légumes

---

Rôti de porc # au jus

---

Printanière de légumes

---

Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait)

---

Mousse saveur chocolat noir

Coeur de scarole

---

Boulette au boeuf, sauce tomate olive et origan

---

Pâtes gnocchi (blé)

---

Fromage blanc aromatisé gervais (lait)

---

Cake ricotta pépites de chocolat (farine locale)

Chou blanc frais (bio) vinaigrette

---

Omelette (bio) sauce provençale

---

Riz créole (bio)

---

Fromage frais fruité (bio)

---

Crème dessert chocolat (bio)

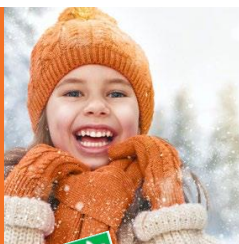




# MENU LA NORMANDE

## 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 13 au Vendredi 17 Février 2023




2 menus bio par semaine




Vacances Scolaires





Lundi

Betteraves   
vinaigrette



Tartiflette #  
(pommes de terre) 

Fromage blanc aromatisé  
gervais (lait) 

Compote  
de pomme 

Mardi



Riz niçois  
(riz (bio), tomates,  
poivrons, olives noires,  
vinaigrette)

Œuf (bio)  
basquaise

Poêlée de légumes (bio)


Fromage frais fouetté  
(bio)

Crème dessert chocolat  
(bio)

Mercredi

Macédoine  
mayonnaise




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

Yaourt aromatisé (lait) 

Fruit de saison

Jeudi



Coquillettes   
cocktail  
(mayonnaise, tomate,  
paprika)



Pavé de colin d'Alaska  
sauce brunoise

Haricots verts  
persil

Yaourt nature sucré 

Galette bretonne



Vendredi



Carottes râpées (bio)  
vinaigrette fromage blanc



Rôti de porc # (bio)  
chasseur

Riz créole (bio)

Fromage frais fruité  
(bio)

Purée (bio)  
pomme-poire

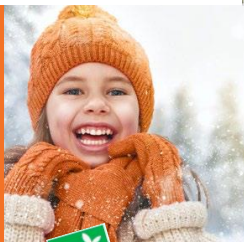




# MENU LA NORMANDE

## 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 20 au Vendredi 24 Février 2023



2 menus bio par semaine



Vacances Scolaires



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Semoule (bio)  
aux poivrons  
et épices kebab

Nuggets  
pois chiches (bio)



Carottes (bio)  
sauce à la crème

Yaourt sucré (bio)

Purée  
de pomme (bio)

Betteraves (bio)  
rémoulade




Pennes (bio)  
bleu, parmesan,  
mozzarella

Brie (bio)


Madeleine (bio)  
(gâteau enveloppé)




Coquillettes (blé)   
aux petits légumes

Rissolette de porc #

Petits pois  
sauce tomate


Fromage fondu   
vache picon

Crème dessert (lait)   
saveur vanille

Saucisson ail blanc #

Jambon  
sauce chasseur #

Haricots beurre


Yaourt aromatisé (lait) 

Fruit de saison


Salade d'endives

Quenelles de brochet  
sauce mornay

Riz

Fromage blanc aromatisé  
gervais (lait) 



Gâteau à la patate douce  
(farine locale)  Local

