
















# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Mars 2026

1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  et maïs vinaigrette	 Tartinade à l'œuf (bio)	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis)	Carottes râpées  vinaigrette	Saucisson à l'ail blanc #
Gratin de macaronis (blé)  et volaille façon kébab	Sauté de porc # sauce indienne	Boulettes au boeuf sauce stifado	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	Beignets de poisson 
Emmental râpé (lait) 	Carottes fondantes 	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Ratatouille
Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Edam, coeur de dame (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage nature petit moulé (lait) 
	Palmiers (sachet de 2)	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Purée de pomme (fruit) 





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026

1 composant bio par semaine

Lundi



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

Cordon bleu de dinde

Purée de carottes

Spécialité fromagère  
tartare ail et fines herbes  
(lait)

Crème dessert  
saveur vanille (lait)

Mardi

Coleslaw  
(carottes, chou  
blanc, mayonnaise)

Pavé de colin  
sauce ciboulette

Coquillettes (blé)

Yaourt nature sucré  
(lait)

Madeleine

Mercredi

Betteraves  
vinaigrette

Sauté de dinde  
sauce aux 4 épices

Semoule

Fromage blanc aromatisé  
danonino (lait)

Fruit de saison

Jeudi

Pommes de terre  
à l'huile

Pilon de poulet  
sauce jus

Haricots verts

Fromage à pâte pressée  
gouda (lait)

Purée de poire  
(fruit)

Vendredi

Salade iceberg  
(variété de salade  
croquante)



Oeuf à la coque

Frites

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait)

Cake (farine locale)  
aux poires et chocolat






# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2026

1 composant bio par semaine


Lundi

Entrée chaude  
Gougères emmental  
et comté AOP 



Farfalles  
sauce butternut cheddar


Yaourt à boire  
saveur fraise


Crème dessert  
saveur chocolat (lait) 

Mardi

Tartinade petits pois  
menthe

Chipolatas #  
au jus


Purée colcannon  
(chou vert  &  
pommes de terre)

Yaourt nature sucré  
(lait) 




Cake (farine locale)   
pistache fleur d'oranger

Mercredi

Pâtes campagnardes #  
(farfalles , tomates,  
dés de porc, vinaigrette)

Haché au veau  
sauce provençale

Ratatouille

Yaourt sucré aromatisé  
(lait) 

Fruit de saison


Jeudi



Carottes râpées (locales)  
(bio)   
vinaigrette

Sauté de dinde  
à la moutarde


Lentilles 

Fromage rondelé  
au poivre (lait) 


Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

Vendredi

Pâté de campagne #

Nugget de colin 

Fondue de poireaux  
sauce à la crème

Yaourt (local)   
petit frevillais  
saveur fraise

Galette bretonne





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026



PORTUGAL



1 composant bio par semaine

Lundi

Betteraves 🌟  
vinaigrette à la framboise



Quenelles nature  
sauce curry

Tortis 🌟

Fromage nature  
petit moulé (lait) 🌟

Purée de pomme/ananas

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Pavé de colin 🐟  
sauce romarin

Petits pois

Yaourt sucré aromatisé  
(lait) 🌟



Petit beurre (bio)

Mercredi

Salade iceberg  
(variété de salade  
croquante)

Parmentier de boeuf

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait) 🌟

Gâteau au yaourt  
(farine locale) 🌿

Jeudi

Riz au poivron, tomate,  
olive vinaigrette

Rissolette de porc #

Carottes 🌟  
sauce à la crème

Emmental (lait) 🌟

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

Vendredi

Entrée chaude  
Acras à la morue



Sauté de porc #  
sauce portugaise poivron

Riz

Fromage fondu  
vache picon (lait) 🌟

Tartelette flan  
pasteis nata 🌨







# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

## 1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle #	Carottes râpées 🍷 vinaigrette aux herbes	Tartinade œuf 🥚, ciboulette	Macédoine mayonnaise	 Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge
Nuggets de poulet	 Tajine de pois chiches	Dés de poissons 🐟 sauce crème carottes	Raviolis boeuf tomate	Sauté de porc # à l'arrabiata
Frites	Semoule 🍷	Carottes fondantes 🍷		Ratatouille
Yaourt nature sucré (lait) 🍷	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) 🍷	Fromage à pâte pressée tomme (lait) 🍷	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 🍷	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait) 🍷
Fruit de saison	Tarte flan ❄️	Crème dessert saveur vanille (lait) 🍷	Dessert lacté pomme et framboise (à boire)	Mousse (lait) 🍷 saveur chocolat au lait





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Avril 2026



1 composant bio par semaine

Lundi (Férié)

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



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

Palette #  
à la diable

Petits pois

Coulommiers à la coupe  
(lait)

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

Coleslaw  
(carottes, chou  
blanc, mayonnaise)

Saucisse de strasbourg #

Purée  
de pommes de terre

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait)

Palmiers  
(sachet de 2)

Betteraves  
vinaigrette



Coquillettes  
sauce  
bolognaise végétale

Emmental râpé (lait)

Mini choux patisseries

Concombre



Parmentier au canard  
haricots blancs  
et purée  
de pommes de terre

Yaourt nature sucré  
(lait)

Gâteau façon financier  
(farine locale)





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Avril 2026



1 composant bio par semaine

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre + vinaigrette fromage blanc epices kebab	Houmous de betterave	Pâté de foie #	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes + et mozzarella
Cordon bleu de dinde	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	Merguez sauce tajine	Sauté de porc # sauce moutarde	N Pain de poisson blanc tomate sauce froide (mayonnaise cerfeuil)
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Légumes couscous (carottes, courgette, pois chiche, navet)	Lentilles	Carottes fondantes +
Yaourt sucré aromatisé (lait) +	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait) +	Fromage frais sucré au lait entier (lait) +	Camembert (lait) +	Yaourt nature sucré (lait) +
Fruit de saison	Crème dessert saveur chocolat (lait) +	Fruit de saison	Purée de poire (fruit) +	Madeleine





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 20 au Vendredi 24 Avril 2026

1 composant bio par semaine

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée chaude</b> Crêpe à l'emmental	Concombre	Carottes râpées 🌟 et maïs vinaigrette	Blé provençal (blé 🌟, tomate, œuf 🥚)	Betteraves 🌟 vinaigrette
Sauté de dinde sauce marengo	Brandade de morue	Sauté de porc # sauce colombo	Pilon de poulet sauce jus	Coquillettes 🌟 au jambon #
Haricots verts	Fromage fondu vache picon (lait) 🌟	Riz	Petits pois, navets, carottes	Emmental râpé (lait) 🌟
Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) 🌟	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Yaourt sucré aromatisé (lait) 🌟	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 🌟	Purée de pomme/fraise
Dessert lacté saveur vanille à boire		Gaufre nappée chocolat	Fruit de saison	
















# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 27 Avril au Vendredi 1<sup>er</sup> Mai 2026

1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Macédoine mayonnaise	Saucisson à l'ail blanc #	Tomate	Oeuf dur  et mayonnaise	
Lasagne boeuf volaille	Rôti de porc # sauce forestière	 Tajine de pois chiches	Jambon blanc #	
Yaourt nature sucré (lait) 	Carottes fondantes 	Semoule 	Pommes boulangères 	
Galette bretonne	Fromage blanc aromatisé danonino (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	 Fromage à tartiner nature (lait bio)	
	Purée de pomme (fruit) 	Crème pâtissière au caramel	Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	

