



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Melon	Boullgour tomate basilic	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne #	
Chipolatas # sauce tomate	Sauté de dinde sauce aux 4 épices	 Tortis aux haricots rouges	Colin d'Alaska pané	
Purée de pommes de terre	Légumes couscous (carottes, courgette, pois chiches, navet, pruneaux)		Ratatouille	
Yaourt nature sucré (lait)	Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)	Emmental râpé (lait)	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)	
Palmiers (sachet de 2)	Fruit saison	Cake chocolat coco (farine locale)	Crème dessert saveur vanille (lait)	





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Lundi


Mardi



Mercredi


Jeudi (Férié)

Vendredi
(Congé)





Carottes rapées (bio)
(locales) 
vinaigrette

Pennes  
à la ratatouille,
fromage de brebis
et emmental


Fromage frais demi sel
(lait) 

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel


Piémontaise
(pommes de terre ,
tomate, œuf ,
mayonnaise)


Boulettes au boeuf
sauce basquaise


Petits pois


Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 

Madeleine

Salade de pâtes 
et mozzarella

Dés de poissons 
sauce tikka massala

Pommes de terre rondes 

Yaourt nature sucré
(lait) 

Fruit saison





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Lundi

Entrée chaude
Acras à la morue

Beignets de poisson

Ratatouille

Camembert
(lait)

Purée de pomme/fraise

Mardi

Coquillettes (bio)
vinaigrette pesto rouge

Rôti de dinde
sauce jus ail

Carottes fondantes

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Petit beurre

Mercredi

Saucisson à l'ail blanc #

Wrap thon crudités

Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Mousse (lait)
saveur chocolat au lait

Jeudi

Concombre

Penne
sauce moussaka boeuf

Emmental râpé
(lait)

Cake semoule, amande
et fleur d'oranger
(farine locale)

Vendredi

Betteraves
vinaigrette à la framboise

Jambon blanc #

Purée
de pommes de terre

Fromage frais sucré
au lait entier (lait)

Fruit saison





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Cachés dans une crique

Lundi (Férialé)

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Coquillettes 🌱
sauce cocktail
(mayonnaise, tomate,
paprika)

Sauté de porc #
sauce marengo

Petits pois

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 🌱

Fruit saison

Rillettes au thon 🌊
(cubes de poissons)

Blanquette de dinde

Riz

Yaourt nature sucré
(lait) 🌱

Galette bretonne

Oeuf dur 🥚
et mayonnaise

Poisson pané 🌊
sauce tartare

Pommes rissolées

Spécialité fromagère
fraidou

Smoothie pomme pêche 🍷

Carottes râpées (bio)
(locales) 🌱
vinaigrette

Farfalles 🌱
carbonnara #

Fromage à pâte pressée
emmental (lait) 🌱

Crème dessert
saveur chocolat (lait) 🌱






MENU LA NORMANDE



Du Lundi 1^{er} au Vendredi 5 Juin 2026


 1 composant bio par semaine 

Lundi

Salade de pâtes 
et mozzarella




Cordon bleu de dinde

Courgettes
sauce provençale

Fromage à pâte pressée
edam (lait) 


Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Mardi

 
Cake tomate
basilic origan
(farine locale) 

Boulette au bœuf
sauce tomate origan

Carottes fondantes 


Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Palmiers
(sachet de 2)

Mercredi

Coleslaw
(carottes ,
chou blanc ,
mayonnaise)

Tomate farcie
(sans porc)

Semoule 


Yaourt sucré aromatisé
(lait) 

Fruit saison

Jeudi

Macédoine
mayonnaise

Piémontaise surimi

Yaourt (local) 
petit frevillais nature sucré

Pastèque

Vendredi


Riz au thon

Quiche lorraine #

Salade iceberg



Fromage à tartiner nature
(lait bio)

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait





MENU LA NORMANDE


Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026




1 composant bio par semaine



Lundi

Carottes râpées (locales) 
vinaigrette

Parmentier de boeuf

Spécialité fromagère
saint mōret (lait) 


Madeleine

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #


Sauté de porc #
sauce forestière

Petits pois carottes

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Fruit saison

Mercredi

Coquillettes 
vinaigrette au pesto rouge

Merguez
(sans porc)
sauce tomate

Ratatouille

Edam coeur de dame
(lait) 

Crème pâtissière
au caramel

Jeudi

Salade iceberg

Nuggets de poulet


Frites

Fromage fondu
vache picon (lait) 

Dessert lacté
saveur vanille à boire


Vendredi

Melon

Chili végétal 
aux haricots rouges



Riz créole (bio)

Yaourt nature sucré
(lait) 

Purée de pomme/fraise





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026



1 composant bio par semaine



Lundi

Riz au poivron, tomate,
olive vinaigrette

Saucisse de strasbourg #

Purée de potiron

Camembert
(lait) *



Purée de pomme
(fruit bio)

Mardi

Semoule *
aux tomates, poivrons
et épices

Sauté de dinde
sauce diable

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

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) *

Galettes bretonnes

Mercredi

Betteraves *
vinaigrette à la framboise

Tajine
au poulet et mouton

Semoule *

Fromage
ail et fines herbes
petit moulu (lait) *

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel

Jeudi

Pommes de terre *
vinaigrette fromage blanc
épices kebab

Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) *

Brownie mexicain
(farine locale) *

Vendredi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Pépité de poisson
meunière

Riz
sauce tomate

Yaourt sucré aromatisé
(lait) *

Fruit saison





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026

 **1 composant bio par semaine** 



Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi


Vendredi


 Carottes râpées (bio)
(locales) 
vinaigrette

Anneaux de calamars
à la romaine

Riz
safrané


Spécialité fromagère
tartare ail et fines herbes
(lait) 

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait

Rillettes au thon
(cubes de poissons) 

Boulette au boeuf
à la catalane

Haricots verts


Yaourt nature sucré
(lait) 


Palmiers
(sachet de 2)


Pâté de campagne #


Rôti de porc #
sauce jus ail

Ratatouille


Camembert
(lait) 

Purée de pomme
(fruit) 

Betteraves 
vinaigrette

Oeuf à la coque 

Frites


Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Fruit saison

Melon

Jambon blanc #

Coquillettes 

Fromage frais sucré
aux fruits petit filou
(lait) 

Cake fromage blanc
et pépite de chocolat
(farine locale) 





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026



1 composant bio par semaine



Découverte du trésor



Repas froid

Lundi

Mardi


Mercredi


Jeudi


Vendredi




Tartinade oeuf (bio)
ciboulette

Macaronis 
aux trois fromages
(mozzarella, cheddar,
gouda)


Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 

Purée de poire
(fruit) 

Pâtes du soleil
(pâtes , tomates,
poivrons, huile d'olive)


Pilon de poulet
sauce jus

Petits pois


Yaourt sucré aromatisé
(lait) 

Fruit saison

Boullgour tomate basilic

Pavé de colin d'Alaska 

Riz


Fromage
rondelé aux noix (lait) 

Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Salade composée

Cheeseburger

Potatoes

Fromage fondu
vache picon (lait) 

Churros + sucre 

Tomate

Jambon blanc #

Chips

Yaourt à boire
saveur fraise

Madeleine



La Normandie - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20

