



MENU

LA NORMANDE

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



LA NORMANDE

**Du Lundi 31 Août
au Vendredi 4 Septembre 2020**



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

~~⊕ Betteraves vinaigrette~~

~~Médailon de merlu sauce citron~~

~~Purée de pommes de terre~~

~~Rondelé ail et fines herbes~~

~~Flan nappé au caramel~~

RENTREE
⊕ Carottes râpées vinaigrette

⊕ Lasagne bolognaise

Pointe de brie

Fruit de saison

Céleri
façon remoulade

Curry de dinde

Riz

⊕ Fromage blanc fruité

Fruit de saison

Pommes de terre sauce tartare

⊕ Haché cuit jus viande

Chou fleur

Gervais rigolo

Fruit de saison

Bressane (riz, tomates, dés de jambon, emmental râpe, mayonnaise)

Jambon de dinde

⊕ Haricots verts

⊕ Yaourt aromatisé

Cake au chocolat 



MENU

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 Septembre 2020

LA NORMANDE



Lundi

Piémontaise (pdt tomate, tomates, œufs, carottes, Mayonnaise)

🌟 Sauté de boeuf façon goulash

Riz

Coulommiers

Mousse chocolat au lait

Mardi

Macédoine mayonnaise

Emincés de poulet sauce basilic

Semoule

🌟 Fromage frais sucré (type suisse)

Crème dessert saveur praliné

Mercredi

Melon

Chipolatas #

Haricots blancs sauce tomate

🌟 Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Jeudi

Coquillettes cocktail

Escalope de dinde sauce charcutière

Courgettes

🌟 Fromage blanc sucré

Beignet à la pomme

Vendredi

Pâté de campagne #



Poisson pané

Tortils

🌟 Yaourt nature sucré

Fruit de saison





MENU

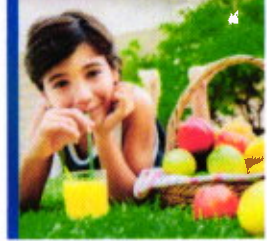
LA NORMANDE

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 14 au Vendredi 18 Septembre 2020



Lundi


 Betteraves vinaigrette

Paëlla poisson

St Nectaire AOP


Fruit de saison

Mardi

 Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)

Aiguillettes de poulet sauce curry


Farfalles

 Fromage frais sucré (type suisse)


Crème dessert saveur chocolat

Mercredi

 **Nouvelle recette**
Quinoa et œuf en taboulé

Pépité de poisson meunière 

Purée de carottes

 Fromage blanc fruité

Fruit de saison

Jeudi

Riz aux petits légumes

Paupiette de veau chasseur

Côtes de blettes

 Petit filou fruité

Fruit de saison


Vendredi

Melon

 Steak haché

Blé

 Camembert

Smoothie abricot, pomme, banane 





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 21 au Vendredi 25 Septembre 2020



Lundi

Taboulé

Saucisse de strasbourg #



🍷 Lentilles

🍷 Vache qui rit

Flan
nappé au caramel

Mardi

Salade de coquillettes
aux légumes provençaux

Poisson  meunière 

Ratatouille

🍷 Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mercredi

Melon

Dés de saumon
sauce aigre

Riz

🍷 Fromage blanc sucré

Eclair
saveur chocolat

Jeudi

Saucisson
au P Blanc #

Emincé de poulet
sauce boursin

Boullgour

🍷 Fromage frais sucré
(type suisse)

Crème dessert
saveur vanille

Vendredi

1/2 Pomelo

Bœuf
sauce ciço

🍷 Haricots verts
à la crème

Boursin ail et fines herbes

Fruit de saison





MENU

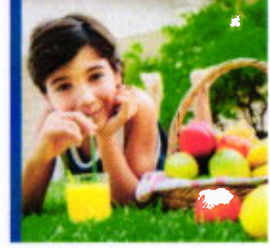
LA NORMANDE

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 28 Septembre au Vendredi 2 Octobre 2020



Lundi

 Betteraves vinaigrette

 Sauté de porc # BBC sauce arrabiata

Spaghettis

 Coulommiers

Yovita saveur chocolat




Mardi

Salade de choux verts et rouges

Burga de veau sauce tomate

 Petits pois

 Fromage frais sucré (type suisse)

Fruit de saison

Mercredi


Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)

Gratin de tortis Broccoli

 Fol épi roulé

Crème dessert saveur caramel

Jeudi

 Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)

Rôti de porc # sauce forestière

Frites

 Yaourt nature sucré

Compote pomme

Vendredi

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

Coeur de merlu sauce mornay

Chou fleur

 Petit moulé

Mousse chocolat au lait

