



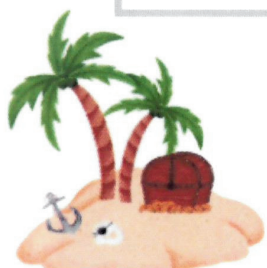
MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026



1 menu bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Oeuf dur  et mayonnaise	Médaille de surimi mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette 	 <i>Achards de légumes (bio)</i>
Sauté de dinde à la moutarde	Beignets de poisson 	Tajine au poulet et mouton	Crêpinette de porc #	 <i>Raviolis (bio) tofu basilic</i>
Haricots verts	Ratatouille	Semoule 	Lentilles 	 <i>Fromage frais sucré aux fruits (bio)</i>
Yaourt nature sucré (lait) 	Spécialité fromagère (lait) tartare ail et fines herbes 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage à pâte pressée mimolette (lait) 	
Palmiers	Cake façon pain d'épice (farine locale) 	Fruit de saison	Purée de pomme/ananas	<i>Crêpe</i>



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





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026



LES MOUSSAILLONS
A MILAN

1 menu bio par semaine

Lundi

Tartinade haricots blancs
tomates marinées
et basilic



Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Yaourt nature sucré
(lait)

Dessert lacté
à la fraise à boire

Mardi

Betteraves
vinaigrette à la framboise

Chipolatas #
au jus

Frites

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Madeleine

Mercredi

Salade de pâtes
(ble) et mozzarella

Parmentier de poissons
purée carotte

Pointe de brie
(lait)

Dessert lacté flan
savour vanille
nappé caramel

Jeudi

Entrée chaude
Acras à la morue

Boulettes de volaille
sauce tomate

Semoule

Fromage frais sucré
au lait entier

Fruit de saison

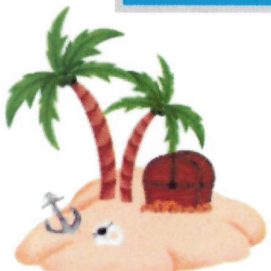
Vendredi

AB
Coleslaw rouge (bio)

N
Coquillettes (bio)
sauce fromage
tartiflette emmental

Yaourt à boire
savour vanille

AB
Galette bretonne (bio)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Février 2026

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne #	Entrée chaude Gougères emmental et comté AOP 	Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Carottes râpées  vinaigrette	Taboulé (semoule,  tomate, maïs, poivrons)
<i>Pâté de veau farci au jus</i>	Boulettes au boeuf sauce bolognaise	Quiche lorraine #	 Tajine de pois chiches	Quenelles nature  sauce mornay
<i>Ping</i>	Tortis (blé) 	Salade composée	Semoule 	<i>Purée de patate douce</i>
Fromage blanc aromatisé danonino (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 	Pointe de brie (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait) 
Fruit de saison	Cake aux marrons (farine locale) 	Purée de pomme (fruits) 	Galette bretonne	Dessert lacté gélifié saveur vanille



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





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Février 2026

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<i>Riz au sautini</i>	Coquillettes (blé)  sauce cocktail	Tartinade œuf  ciboulette	Mortadelle #	<i>Lentilles vinaiquette</i>
 Macaronis  aux trois fromages (mozzarella, cheddar, gouda)	Rôti de porc # sauce forestière	Crêpinette de porc # au jus	Cordon bleu de dinde	Dés de poissons  sauce aux épices paëlla
Emmental râpé (lait) 	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Petits pois sauce tomate	Semoule 
Crème dessert (lait)  saveur vanille	Fromage à pâte pressée gouda (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 	Fromage rondelé aux noix (lait) 
	Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Petit beurre	 Beignet saveur chocolat noisette



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

