











MENU LA NORMANDE



Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026

 1 menu bio par semaine 

 Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Melon	Boulgour tomate basilic	<i>Pommes de terre à l'huile</i>	Pâté de campagne #	
 Parmentier provençal (bio)	Sauté de dinde sauce aux 4 épices	 Tortis aux haricots rouges	Colin d'Alaska pané 	
Yaourt nature sucré (lait bio)	Légumes couscous (carottes, courgette, pois chiches, navet, pruneaux)	Emmental râpé (lait) 	Ratatouille	
Petit beurre (bio) (gâteau enveloppé)	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) 	Cake chocolat coco (farine locale) 	Fromage à pâte pressée mimolette (lait) 	
	Fruit saison		Crème dessert saveur vanille (lait) 	



La Normandie - 37 Rue des vacillots - # conteneur du port
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20







MENU LA NORMANDE





Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026

 1 menu bio par semaine 



Lundi



Carottes rapées (bio)
(locales) 
vinaigrette

Pennes (bio) 
aux trois fromages
(gouda, cheddar,
mozzarella)

Fromage à tartiner nature
(lait bio)


Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel (lait bio)

Mardi

Piémontaise
(pommes de terre 
tomate, œuf 
mayonnaise)


Boulettes au boeuf
sauce basquaise


Petits pois

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Madeleine

Mercredi

Salade de pâtes 
et mozzarella

Dés de poissons 
sauce tikka massala

Pommes de terre rondes 

Yaourt nature sucré
(lait) 

Fruit saison

Jeudi (Férié)

Vendredi
(Congé)





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026



1 menu bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Acras à la morue	Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge	Saucisson à l'ail blanc #	Concombre	Tatinade œuf ci Boulette
Beignets de poisson	Rôti de bœuf (bio) sauce jus	Wrap thon crudités	Penne sauce moussaka boeuf	Jambon blanc #
Ratatouille	Carottes fondantes (bio)	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait)	Emmental râpé (lait)	Purée de pommes de terre
Camembert (lait)	Yaourt arôme framboise (lait bio)	Mousse (lait) saveur chocolat au lait	Cake semoule, amande et fleur d'oranger (farine locale)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)
Purée de pomme/fraise	Palet breton (bio) (gâteau enveloppé)			Fruit saison



La Normande - 37 Rue des vacillots - # - centre du parc
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026




1 menu bio par semaine



Cachés dans une crique

Lundi (Férié)

Mardi


Coquillettes  sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)
Sauté de porc # sauce marengo
Petits pois
Fromage frais sucré au lait entier (lait) 
Fruit saison


Mercredi

Rillettes au thon (cubes de poissons) 
Blanquette de dinde
Riz
Yaourt nature sucré (lait) 
Galette bretonne

Jeudi

Oeuf dur  et mayonnaise
Poisson pané  sauce tartare
Pommes risolées
Spécialité fromagère fraidou
 Smoothie pomme pêche

 Vendredi

Carottes râpées (bio) (locales) vinaigrette
Omelette (bio)  sauce provençale
Fusillis (bio)
Emmental (lait bio)
Crème dessert saveur chocolat (lait bio)



La Normande - 37 Rue des vacillots - # conteneur du port
76510 Saint Nicolas d'Alhiermont - 02.77.23.20.20

