



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Octobre 2026



EGALIM

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Coleslaw (carottes (bio), chou blanc (bio), mayonnaise) </p> <p>Raviolis de volaille (bio) </p> <p>Emmental râpé (lait) </p> <p>Galette bretonne</p>	<p>Saucisson à l'ail blanc # </p> <p>Sauté de porc BBC # sauce provençale </p> <p>Riz </p> <p>Fromage frais sucré Aux fruits (bio) </p> <p>Smoothie pomme pêche (seau)</p>	<p>Semoule (bio) aux tomates, poivrons et épices </p> <p>Sauté de dinde sauce coco épices thai</p> <p>Tortis </p> <p>Fromage blanc aromatisé danonino (lait) </p> <p>Crème dessert saveur vanille (lait) </p>	<p>Betteraves (bio) vinaigrette </p> <p>Wings de poulet mexicain</p> <p>Pommes de terre wedgehouse (rissolées)</p> <p>Yaourt nature sucré (lait) </p> <p>Mini choux pâtisseries </p>	<p>Pommes de terre à l'huile </p> <p>Nugget poisson </p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage nature petit moulé (lait) </p> <p>Fruit de saison (bio) </p>



La Normandie – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Alhiermont

Contient du porc



MENUS SCOLAIRES DU 26.10.2026 AU 30.10.2026

SEMAINE 44 MATERNELLE ET PRIMAIRE ADULTES	LUNDI	MARDI	MERCREDI PICNIC SANDWICH /CHIPS/FROMAGE COMPOTE.	JEUDI VEGGIE	VENDREDI
ENTREE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE 70/120	CAROTTES RAPEES 70/120	SARDINE A L HUILE 1/2	CELERI REMOULADE 70/120	TRANCHE DE ROSETTE CORNICHON VEGGIE /SALADE DE TO- MATES
PLAT	OMELETTE PORTION	POULET FACON BASQUAISE VEGGIE /BOULETTES 70/120	QUICHE LORRAINE 150/200 VEGGIE/QUICHE AUX LE- GUMES 150/200	RAVIOLIS AUX LEGUMES SAUCE A LA TOMATE GRATI- NEES 120/200	FISH AND CHIPS SAUCE TARTARE PORTION
GARNITURE	HARICOTS VERTS ET POMMES DUCHESSE 170/250	PÂTES 200/250	SALADE VERTE 30/60		POMMES SAUTEES 200/250
FROMAGE	FROMAGE PORTION	FROMAGE PORTION	FROMAGE PORTION	FROMAGE PORTION	FROMAGE PORTION
DESSERT	YAOURT AROMATISE BIO	TARTE AUX FRUITS 40/60	MOUSSE AU CHOCOLAT PORTION	SALADE DE FRUITS FRAIS 100/150	ECLAIR AU CHOCOLAT PORTION