



SYNDICAT INTERCOMMUNAL  
à VOCATIONS SCOLAIRE de TILLY  
et de HEUBECOURT-HARICOURT  
MAIRIE de TILLY - 27530

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 14 Janvier 2019 Fax : 02 32 14 57 73

**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 4 au Vendredi 8 Février 2019**



## CHANDELEUR

H1	Entrée chaude Crêpe jambon # / fromage	Céleri façon rémoulade	Rillettes au thon	Carottes râpées vinaigrette
H2	Achards de légumes	Haricots blancs vinaigrette	Salade batavia	Riz au thon
H3	Potage à la tomate		Potage aux carottes	
H4	Potage à la tomate (seau)		Potage aux carottes (en seau)	
V1	Grignotines de porc # sauce colombo	Bolognaise viande	Burger de veau sauce poivre	Gratin de moules et pommes de terre à la crème
S/P				Rôti de dinde sauce diable
V3	Sauté de poulet sauce indienne	Pavé de colin sauce crème	Cordon bleu de dinde	Palette à la diable #
L1	Carotte à la parisienne	Spaghettis bolognaise	Printanière de légumes	Plat complet (pas de légumes)
L2	Bié	Fondue de poireaux et pommes de terre sauce crème	Coquillettes au boursin	Poêlée champêtre
L3				
F1	Petit moule	Fromage frais sucré (type suisse)	Pointe de brie	Yaourt nature sucré
F2	Yaourt aromatisé	Coquilliers	Fromage blanc fruité	Vache Picon
D1	Fruit de saison	Muffin à la fraise Tagada	Crêpe + confiture	Fruit de saison
D2	Compote de pommes	Fruit de saison		Mousse chocolat au lait

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc



SYNDICAT INTERCOMMUNAL  
à VOCATIONS SCOLAIRE de TILLY  
et de HEUBECOURT-HARICOURT  
MAIRIE de TILLY - 27530

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 4 Février 2019 Fax : 02 32 14 57 73

**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 25 Février au Vendredi 1<sup>er</sup> Mars 2019**



Vacances Scolaires Zone C

H1	Pâtes aux petits légumes	Salade d'endives (endives entières)	Macédoine mayonnaise	Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
H2	1/2 pomelo	Blé provençal (blé, tomates, oeu, concentré de tomate, vinaigrette)	Pommes de terre à l'huile	Acras à la morue
H3	Potage aux carottes			
H4	Potage aux carottes (en seau)			
V1	Stifado de boeuf (boeuf sauce tomate aux aromates)	Carbonnara coquillettes #	Chili con carne	Coeur de colin sauce aurore
S/P		Carbonnara coquillettes		Rôti de dinde sauce au jus
V3	Paëlla poisson	Sauté dinde sauce marenge	Omelette	Rôti de porc # au jus
L1	Haricots beurre	Plat complet (pas de légumes)	Plat complet (pas de légumes)	Purée de pommes de terre
L2	Paëlla légumes	Carottes fondantes	Epinards à la crème	Macédoine de légumes
L3				
F1	Yaourt aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes	Petit filou fruité	Coulommiers
F2	Foi épi roulé	Fromage blanc sucré	Vache Picon	Yaourt nature sucré
D1	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Fruit de saison	Flan nappé au caramel
D2	Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Fruit de saison

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc

