




## MENU LA NORMANDE

**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 2 au Vendredi 6 Novembre 2020**





Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>★ Carottes râpées vinaigrette</p> <div style="background-color: #ffff00; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Boeuf stroganoff</p> <p>Chou fleur persil</p> </div> <p>★ Vache Picon</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson ail fumé #</p> <p>★ Boulette de boeuf VF à la catalane</p> <p>★ Petits pois</p> <p>Petit suisse</p> <p>Mousse chocolat au lait</p>	<p>Tartinade de haricots blancs</p> <p>Cotriade Bretonne (dés de poisson blanc, saumon)</p> <p>Légumes (carottes, pommes de terre, poireaux, cuisinés au fumet de poisson)</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Gâteau Vendéen</p>	<p>Taboulé</p> <p>♻️ Pennes aux légumes du sud (plat complet végétarien)</p> <p>★ Yaourt aromatisé</p> <div style="background-color: #008000; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Milk shake saveur vanille</p> </div>




## MENU LA NORMANDE

**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 9 au Vendredi 13 Novembre 2020**

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p style="color: red; font-weight: bold;">Entrée chaude</p> <p style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Acras à la morue</p> <p>Aiguillonnette de poulet sauce basquaise</p> <p>Courgette duo cuit / blé</p> <p style="text-align: center;">✦ Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Toscane</p> <p>Saucisse de strasbourg #</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p style="text-align: center;">✦ Petit moulé ail et fines herbes</p> <p style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px;">Crème saveur vanille</p>	<p style="text-align: center;">✦ Salade campagnarde</p> <p>Chili con carne</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p style="text-align: center;">✦ Crème saveur caramel</p>	<p>Oeufs mayonnaise </p> <p style="background-color: #0056b3; color: white; padding: 2px;">Poisson meunière</p> <p>Macaronis</p> <p style="text-align: center;">✦ Petit filou fruité</p> <p>Gaufre nappée chocolat</p>







## MENU LA NORMANDE

**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 16 au Vendredi 20 Novembre 2020**



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne #	Salade strasbourgeoise #	<span style="color: orange;">+</span> Carottes râpées vinaigrette au curry	Betteraves vinaigrette à la framboise
Bœuf émincé sauce marengo	Poisson pané <span style="font-size: small; color: white;">Pêche durable</span>	Sauté de bœuf tomate	<span style="font-size: small; color: white;">Nouvelle recette</span> Pommes de terre épinards raclette
<span style="color: orange;">+</span> Purée de carottes 	Petits pois	Coquillettes sauce tomate	<span style="color: orange;">+</span> Vache Picon
Yaourt saveur vanille "les fermes d'ici" (LOCAL)	<span style="color: orange;">+</span> Camembert	<span style="color: orange;">+</span> Yaourt nature sucré	Yovita saveur vanille
Fruit de saison	Flan nappé caramel	Compote de pommes	





# MENU LA NORMANDE

## 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 23 au Vendredi 27 Novembre 2020



### Lundi

Coquillettes cokalil

Crêpinette de porc #  
au jus

Lentilles

Fromage blanc sucré



Choux choco trésor

### Mardi

Macédoine  
mayonnaise

Emincés poulet  
crème de poivron


Pommes rissolées


 Petit moulé

Compote pomme-banane

### Jeudi

Salade iceberg

 Croziflette  
(crozets, lardon, fromage  
à tartiflette, oignon)

 Fromage frais sucré  
(type suisse)

Fruit de saison

### Vendredi

 Cake  
au thon

Burger de veau  
sauce poivre

Riz safrané

Coulommiers

Crème dessert  
saveur chocolat






## MENU LA NORMANDE


**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 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre 2020**



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p>Salade babord</p>  <p>Cassoulet (viande) # haricots</p> <p>St Neactaire AOP</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Cervelas # vinaigrette</p> <p>Tortis au potiron carottes et mozarella</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage tomate</p> <p>Aiguillonnettes de poulet tex mex</p> <p>riz pilaf</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Yovita saveur chocolat</p>	<p>Oeufs mayonnaise</p> <p style="background-color: #90ee90; padding: 2px;"><b>Nouvelle recette</b></p> <p>Tajine de légumes aux pois chiche</p> <p>Petit suisse</p> <p>Madeleine</p>







## MENU LA NORMANDE

**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 Décembre 2020**



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<p> Carottes râpées vinaigrette aux herbes</p>	<p style="color: red; text-align: center;">Entrée chaude</p> <p style="background-color: #f4a460; padding: 2px;">Crêpe au fromage</p>	<p style="color: red; text-align: center;">Nouvelle recette</p> <p style="background-color: #90ee90; padding: 2px;">Potage de carotte</p>	<p>Salade de blé</p>
<p>Chipolatas # au jus</p>	<p> Steak hâché sauce tomate</p>	<p>Tortis aux autres fromages</p>	<p>Brandade de poisson au potiron</p>
<p>Frites</p>	<p>Semoule</p>	<p>Tomme blanche</p>	<p>Kiri crème</p>
<p>Yaourt aux fruits</p>	<p> Yaourt nature sucré</p>	<p>Compote pomme-cassis</p>	<p style="color: red; text-align: center;">Nouvelle recette</p> <p style="background-color: #008000; color: white; padding: 2px;"> Moelleux chocolat betterave</p>
<p>Fruit de saison</p>	<p>Crème dessert vanille</p>		








## MENU LA NORMANDE

**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 14 au Vendredi 18 Décembre 2020**




Lundi	Mardi	Jeudi (Repas de Noël)	Vendredi
Salade landaise #	Rillettes de sardine	<p><b>Nos Chefs finalisent le repas de Noël</b></p> 	
Bœuf mode	Spaghettis bolognaise	<p>Duo carotte et céleri râpés mayonnaise</p>	
Ratatouille / blé	Emmental râpé	<p>Cordon bleu de dinde</p>	
Yaourt aromatisé	Compote pomme-banane	<p>Haricots verts sauce tomate</p>	
Fruit de saison		<p>Six de savoie</p>	
		<p>Mousse chocolat au lait</p>	





# MENU LA NORMANDE

## 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 21 au Vendredi 25 Décembre 2020

Vacances Scolaires



### Lundi

★ Carottes râpées  
vinaigrette aux herbes


Burger de veau  
sauce poivre

Riz

Yaourt brassé  
aux fruits mixés

Compote  
de pêche

### Mardi

Salade campagnarde  
(pommes de terre, dinde,  
champignons, tomate,  
mayonnaise) 

Poisson pané

Brunoise légumes  
provençale

★ Camembert

Fruit de saison

### Mercredi

Cèleri frais  
sauce cocktail

Sauté de dinde  
à la catalane

Jardinière de légumes

Fraidou

Gâteau basque

### Jeudi

Oeufs  
mayonnaise

 Parmentier  
provençal


★ Pointe de brie

Fruit de saison

### Vendredi (Férié)








# MENU LA NORMANDE

**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 28 Décembre au Vendredi 1<sup>er</sup> Janvier 2021**  
**Vacances Scolaires**




Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
<p>Salade strasbourgeoise # (pommes de terre, saucisse de strasbourg, cornichons, mayonnaise)</p> <p> Roti porc # colombo</p> <p>Haricots plats persil</p> <p> Yaourt aromatisé</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>Salade composée</p> <p style="color: red; font-weight: bold; font-size: small;">Nouvelle recette</p> <div style="background-color: #27ae60; color: white; padding: 5px; text-align: center;"> <p><b>Pâtes coudes aux lentilles fromage de chèvre et légumes</b></p> </div> <p> Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisson sec #</p> <p> Boeuf marengo</p> <p> Carottes fondantes persillées</p> <p> Carré frais</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>1/2 pomelo</p> <p>Coeur de merlu sauce citron</p> <p>Purée de patate douce</p> <p> Pointe de brie</p> <p>Gâteau fourré à la fraise</p>	

