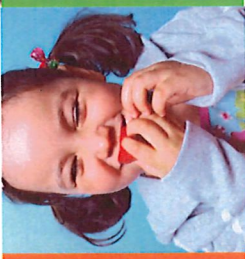




Nom : ALB -  
MATERNELLE

**LA NORMANDE**  
37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73



Retour souhaité avant le **Lundi 12 Février 2024**

Fax : 02 32 14 57 73



**Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mars 2024**

**AB** 1 composant bio par jour

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Haricots verts (bio) vinaigrette	Salade de pâtes (blé) et mozzarella	Betteraves (bio) vinaigrette	Oeuf dur et mayonnaise
H2		Riz niçois (riz, tomate, poivron, olive)	Céleri frais vinaigrette	Pommes de terre à l'huile	Chou rouge vinaigrette
H3		Soupe courgette fromage fondu		Soupe aux brocolis	
H4		Soupe courgette au fromage fondu (en seau)		Soupe brocolis (en seau)	
V1	Raviolis bœuf tomate	Crêpinette de porc # au jus	Emincés de poulet sauce basquaise	Colin d'Alaska pané	Sauté de dinde à la crème
S/P					
V3		Pavé de colin sauce ciboulette	Rôti de porc # sauce colombo	Sauté de bœuf sauce au thym	Tajine de légumes aux pois chiches (semoule au blé)
V	Raviolis de tofu et basilic	Nuggets à l'emmental	Oeuf dur sauce basquaise	Crêpe champignons	
L1	Plat complet (pas de légumes)	Purée de pommes de terre	Brocolis	Coquillettes (blé) crème	Petits pois
L2		Printanière de légumes	Riz	Haricots beurre	Plat complet (pas de légumes)
L3					
F1	Emmental râpé (lait)	Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)	Fromage frais fouetté (lait bio)	Fromage blanc aromatisé gervais (lait normand) Local	Tomme noire
F2		Mimolette jeune	Yaourt nature sucré (lait)	Camembert (lait)	Yaourt brassé aux fruits mixés (lait)
D1	Mousse chocolat au lait (lait)	Palmier (sachet de 2)	Fruit de saison	Crème saveur vanille	Purée de pomme (bio)
D2		Fruit de saison	Compote pomme-fraise	Fruit de saison	Fruit de saison
	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>

# Contient du porc  Menu conseillé par la Diététicienne  Menu GEMRCN

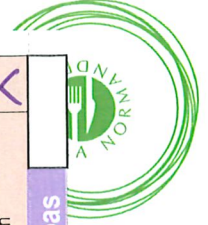
Préparé en cuisine  Cuisiné par nos équipes  Produit Français  Nouveauté

VG Plat Végétarien

Œuf plein air

Tous les potages sont confectionnés par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





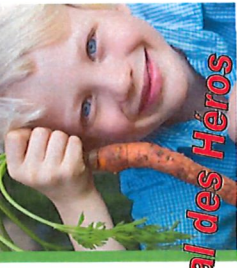
Nom :



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le **Lundi 19 Février 2024**

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 18 au Vendredi 22 Mars 2024**



**1 composant bio par jour**



**Le Carnaval des Héros**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Saucisson ail blanc #	Coquillettes (blé) cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	Carottes râpées (bio) vinaigrette aux herbes	Coleslaw (carottes râpées et chou blanc (bio) mayonnaise)	Salade Iceberg (variété de salade croquante)
H2	Betteraves façon remoulade	Chou blanc sauce ravigote	Tartinade oeuf ciboulette	Riz aux petits légumes	
H3		Soupe aux légumes (carottes, navet, pot, poireaux)		Soupe provençale (courgette, aubergine, poivrons, tomate)	
H4		Soupe aux légumes (en seau)		Soupe à la provençale	
V1	Cordon bleu de dinde	Pavé de colin aux petits légumes	Mijoté de porc # sauce curry	Chipolatas # au jus	Fajita de volaille aux 3 fromages (emmental, mozzarella, cheddar)
S/P				Saucisse de volaille sauce jus	
V3	Coquillettes (blé) sauce mozzarella/parmesan/gouda	Rôti de boeuf sauce jus	Boulette au boeuf sauce tomate olive et origan	Coeur de merlu sauce espagnole	
V		Oeufs durs (bio) sauce mornay	Boulettes au soja sauce tomate olive et origan	Tarte provençale (courgette, aubergine, poireaux)	Fajitas haricots rouges maïs
L1	Carottes (bio) sauce à la crème	Riz	Semoule (blé)	Lentilles	Galète pour les fajitas
L2	Plat complet (pas de légumes)	Haricots verts persil	Purée de céleri	Poêlée crétoise	
L3					
F1	Coulommiers (lait)	Fromage frais sucré aux fruits (lait)	Yaourt aromatisé (lait)	Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)	Fromage blanc aromatisé gervais (lait normand)
F2	Yaourt aromatisé (lait)	Camembert (lait)	Spécialité fromagère cantadou ail & fines herbes (lait)	Cantal jeune AOP	
D1	Liegeois saveur chocolat (lait)	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Beignet au chocolat
D2	Fruit de saison	Crème dessert saveur caramel (lait)	Fruit de saison	Dessert lacté flen saveur vanille nappé caramel	
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

# Contient du porc

Menu conseillé par la Diététicienne

Menu GEMRCN

VG Plat Végétarien

CEUF plein air

Tous les potages sont confectionnés par nos équipes

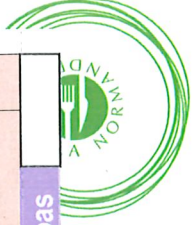
Préparé en cuisine

Cuisiné par nos équipes

Produit Français

Nouveauté

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





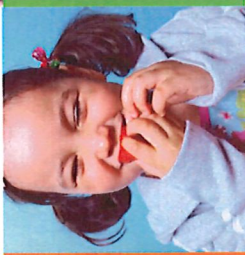
Nom :



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le **Lundi 26 Février 2024**

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 au Vendredi 29 Mars 2024**

## 1 composant bio par jour



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Pâtes au soleil (pâtes (blé) tomates, poivrons, huile d'olive)	Salade américaine (carotte, pois, vinaigrette)	Mortadelle #	Sirup de grenadine	Entrée chaude Anneaux de calamars à la romaine
H2	1/2 pomelo	Riz au thon	Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)	Radis	Salade mélangée (bio)
H3		Soupe à la carotte			
H4		Soupe aux carottes (en seau)			
V1	Beignets de poisson	Sauce bolognaise végétarienne	Sauté de dinde à la catalane	Jambon blanc #	Sauté de porc # EDN chasseur
S/P				Jambon de dinde	
V3	Rôti de veau au jus	Aiguillettes de poulet sauce normay	Haché au veau sauce jus	Pennes aux légumes du sud (ratatouille, fromage de brebis, emmental)	Dés de poisson sauce aurore
V	Nuggets à l'emmental		Samoussa de légumes		Crêpe champignons
L1	Purée à la courgette et huile d'olive	Macaronis (blé)	Haricots verts persil	Pennes (blé) aux légumes du sud	Petits pois
L2	Blé	Chou fleur	Riz	Plat complet (pas de légumes)	Purée de pommes de terre
L3					
F1	Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)	Emmental râpé (lait)	Fromage blanc aromatisé gençais (lait normand)	Fromage fondu vache qui rit (lait)	Yaourt nature sucré (lait)
F2	Gouda (lait)	Yaourt brassé aux fruits mixés (lait)	Camembert (lait)		Mimolette
D1	Barre bretonne	Purée de pomme (bio)	Crème dessert saveur vanille (lait bio)	Gâteau aux pépites de chocolat et oréo (farine locale)	Fruit de saison
D2	Purée de pomme/poire (fruits bio)	Fruit de saison	Fruit de saison		Dessert lacté gélatiné saveur vanille
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

# Contient du porc  Menu conseillé par la Diététicienne  Menu GEMRCN  VG Plat Végétarien  **Cul. plein air**

Préparé en cuisine  Cuisiné par nos équipes  **Produit Français**  **Nouveauté**

Tous les potages sont confectionnés par nos équipes

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





# PRÉCOMMANDE

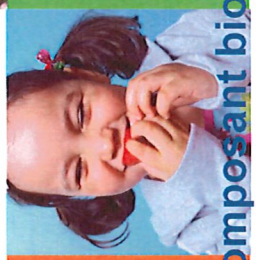
Retour souhaité avant le Lundi 4 Mars 2024

Fax : 02 32 14 57 73

Nom :

## LA NORMANDE

37, rue des Vacillots  
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont  
Tél. : 02 77 23 20 20  
Fax : 02 32 14 57 73

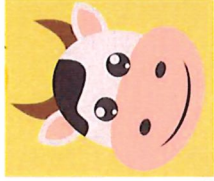


1 composant bio par jour

Du Lundi 1<sup>er</sup> au Vendredi 5 Avril 2024



Sortie à la Ferme



	LUNDI (Féerie)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1		Tomate (entière)	Riz niçois (riz, tomate, poivron, olive)	Pâté de campagne #	Carottes rapées au fromage blanc
H2	Coquillettes (blé) aux petits légumes		Céleri frais rémoulade		Semoule aux tomates, poivrons et épices
H3				Tartinade de potiron au fromage frais	
H4					
V1	Nuggets de poulet		Crêpe jambon # emmental	Blanquette de dinde	Pâtes (blé) au thon
S/P					
V3	Stifado de boeuf (boeuf sauce tomate aux aromates)		Pavé de colin sauce romarin		Boulettes de lentilles jaunes sauce curry
V	Nuggets à l'emmental		Crêpe champignons	Oeufs durs sauce crème	
L1	Pommes de terre lamelles sautées		Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots)	Carottes fondantes persillées	Plat complet (pas de légumes)
L2	Poêlée de légumes (bio)		Purée de pommes de terre et patate douce		Courgettes
L3					
F1	Yaourt aromatisé (lait)		Gourda (lait bio)	Camembert (lait)	Fromage blanc aromatisé genvais (lait normand) Local
F2	Emmental (lait)		Yaourt nature sucre (lait)	Pain perdu + stick confiture	Fromage fondu vache picon (lait)
D1	Fruit de saison		Dessert lacté gélifié au chocolat		Fruit (bio)
D2	Compote de poire		Fruit de saison		Liégeois saveur vanille caramel (lait)
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas



ferme in air



Menu GEMRCN

Menu conseillé par la Diététicienne

Préparé en cuisine

Cuisiné par nos équipes

Produit Français

Nouveauté

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Nom :



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 11 Mars 2024

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 8 au Vendredi 12 Avril 2024

## 1 composant bio par jour



Vacances Scolaires

Zone C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Pâté forestier #	Bêta-raves (bio) vinaigrette	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)	Tomate (bio)	Riz (bio) nigôis
H2	Céleri frais sauce indienne	Salade de blé, tomate, oeuf vinaigrette	Carottes râpées et maïs	Oeuf dur et mayonnaise	1/2 pomelo
H3					
H4					
V1	Paupiette dinde chasseur	Colin d'Alaska pané	Crêpinette de porc # au jus	Carbonnara coquillettes (blé) #	Aiguillette de poulet sauce forestière
S/P					
V3	Bouguour à la mexicaine	Sauté de dinde à la crème	Merguez sauce tomate	Sauté de veau sauce jus	Coeur de merlu sauce aurore
V		Nuggets de blé	Tarte provençale (courgette, aubergine, poireaux)	Coquillettes sauce mozzarella/parmesan/gouda	Nuggets à l'emmental
L1	Printanière de légumes	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Plat complet (pas de légumes)	Haricots verts persil
L2	Plat complet (pas de légumes)	Epinards sauce à la crème	Riz	Brocolis	Blé
L3					
F1	Yaourt aux fruits rouges (lait bio)	Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)	Fromage frais fruité (lait bio)	Emmental râpé (lait)	Yaourt nature sucré "Ferme de la Vieille Abbaye" (local)
F2	Fromage frais fraidou	Pointe de brie (lait)	Edam (lait)	Yaourt brassé aux fruits mixés (lait)	Tomme noire
D1	Mousse chocolat au lait (lait)	Fruit de saison	Galette bretonne	Crème pâtissière à la vanille	Fruit de saison
D2	Fruit de saison	Compote pomme-cassis	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

# Contient du porc



Menu conseillé par la Diététicienne

Menu GEMRCN



VG Plat Végétarien

of ein air



Préparé en cuisine par nos équipes



Produit Français



Nouveauté



Local

of ein air



Local



Local

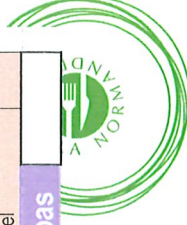


Local



Local

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





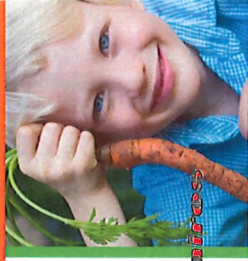
Nom :



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le **Lundi 18 Mars 2024**

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 15 au Vendredi 19 Avril 2024



## 1 composant bio par jour



Vacances Scolaires

Zone C

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Mortadelle #	Bâtonnets de surimi et mayonnaise	Coquillettes (blé) aux petits légumes	Tomate (entière)
H2	Salade meunier (riz, boulgour, mats)	Salade de chou blanc et pommes de terre	Lentilles vinaigrette	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Pommes de terre vinaigrette au paprika
H3					
H4					
V1	Viande kebab jus	Rissole de porc #	Hachis parmentier	Pain de poisson (pêche durable) et sauce mouseline	Samoussa de légumes
S/P					
V3	Pavé de colin aux petits légumes	Sauté de boeuf à la tomate	Cassiolette dieppoise (cubes de poisson)	Omelette sauce basquaise	Sauté de porc # sauce berycy
V	CÉLIS durs (bio) à la crème	Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental	Parmentier provençal		
L1	Coquillettes (blé)	Petits pois sauce crème	Plat complet (pas de légumes)	Carottes fondantes	Riz et lentilles à l'indienne
L2	Brunoise de légumes (carotte, celeri, poireaux)	Riz	Courgettes jaunes et vertes	Semoule (bio)	Poêlée forestière (champignons, haricots verts)
L3					
F1	Fromage blanc aromatisé gervais (lait normand) Local	Fromage frais fouetté (lait bio)	Yaourt sucré (lait bio)	Mimollette (lait)	Fromage frais fruité (lait bio)
F2	Coulommiers (lait)	Fromage blanc fruité (lait)	Emmental (lait)	Yaourt nature sucré (lait)	Fromage ail et fines herbes petit moulié (lait)
D1	Fruit de saison	Liegeois saveur chocolat	Fruit de saison	Dessert lacté géIFIé saveur vanille	Crème au chocolat
D2	Crème dessert saveur vanille (lait)	Fruit de saison	Compote pomme-banane	Fruit de saison	Fruit de saison
	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>	<b>Nombre de repas</b>

# Contient du porc

Menu conseillé par la Diététicienne

Menu GEMRCN

VG Plat Végétarien

Infants lein air

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Préparé en cuisine

Cuisiné par nos équipes

Produit Français

Nouveauté

