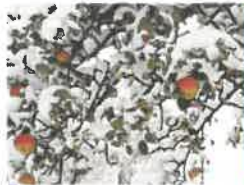




La chapelle en vexin



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 8 au Vendredi 12 Janvier 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Carottes râpées vinaigrette

Raviolis boeuf tomate

Gouda (lait)

Compote de pomme

Mardi

Pâté de campagne #

Emincés de poulet
sauce basquaise

Ratatouille

Emmental (lait)

Fruit de saison

Mercredi

Betteraves
vinaigrette

Haché au veau
sauce jus

Coquillettes (blé)

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand)

Galette des rois

Vendredi

Riz niçois
(riz, tomate, poivron,
olive)

Beignets de poisson

Carottes
sauce à la crème

Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Fruit de saison



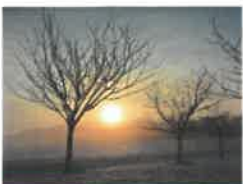
Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





La chapelle en vexin



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 15 au Vendredi 19 Janvier 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Duo
carotte et céleri râpés
mayonnaise

Sauté de porc #
Au jus

Semoule (blé) *

Yaourt aromatisé (lait) *

Galette bretonne

Mardi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Veau roti
Pommes de terre
Et
poelée

Fromage frais fouetté
(bio)

Fruit de saison (bio)

Mercredi

Jeudi

Salade iceberg
(variété de salade
croquante)

Cheese burger

Frites

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand) Local

Smoothie
pomme poire ananas

Vendredi

Taboulié
(semoule *, tomate,
maïs, poivrons)

Paupiette dinde
sauce forestière

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navets, haricots)

Fromage frais sucré
aux fruits (lait) *

Compote pomme-banane

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





La chapelle en vexin



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 22 au Vendredi 26 Janvier 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Oeuf 
mayonnaise

Saucisse fumée #

Lentilles 

Fromage fondu
vache picon (lait) 

Compote de pomme
à la cannelle



Cervelas #

Aiguillettes de poulet
sauce crème

Haricots verts
persil


Yaourt nature sucré (lait) 

Palmiers
(sachet de 2)


Piémontaise
(pommes de terre, 
tomate, oeuf, 
mayonnaise)

Rôti de dinde
sauce tomate

Ratatouille

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand) 

Fruit de saison


Carottes râpées (bio)
vinaigrette aux herbes

Pennes (bio)
aux 3 fromages
(gouda, parmesan,
mozzarella)

Yaourt arôme framboise
(lait bio)

Barre marbré cacao

 Riz au surimi

Rissolette de porc #

Courgettes
à la béchamel

Coulommiers (lait) 

Fruit de saison

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



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 29 Janvier au Vendredi 2 Février 2024



2 menus bio par mois




Lundi

 Pâtes du soleil
(pâtes, tomates, poivrons,
huile d'olive)


Rôti de porc #
au jus

Brocolis

Fromage nature
petit moulé (lait) 

Fruit de saison

Mardi

Pommes de terre 
à l'huile

Colin d'Alaska pané 

Ratatouille

Mimolette (lait) 


Crème dessert choco

Mercredi


Jeudi

Macédoine
mayonnaise



Carbonnara
coquillettes (blé)  #

Fromage blanc sucré
(lait normand)  Local

 Gâteau
aux haricots blancs
et chocolat



Vendredi

Salade mélangée (bio)

Omelette (bio)
sauce basquaise

Semoule (bio)

Fromage frais fouetté
(lait bio)



Crêpe + confiture stick



Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





La chapelle en vexin



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 5 au Vendredi 9 Février 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Pommes de terre vinaigrette

Crêpinette de porc #

Lentilles

Fromage frais sucré aux fruits (lait)

Muffin aux pépites de chocolat Décongelé

Mardi

Riz niçois (riz, tomate, poivron, olive)

Aiguillonnette de poulet sauce camembert

Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots)

Edam (lait)

Fruit de saison

Mercredi



Jeudi

Saucisson ail blanc #

Blanquette de dinde

Haricots verts

Fromage à pâte pressée p'tit roulé (lait)

Fruit de saison

Vendredi

Tartinade œuf ciboulette

Cervelas orloff # sauce crème

Purée de potiron

Fromage blanc sucré (lait normand) Local

Compote de pomme

Contient du porc



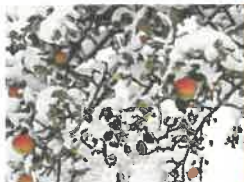
VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





La chapelle en vexin



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 26 Février au Vendredi 1^{er} Mars 2024



2 menus bio par mois



Vacances Scolaires



Lundi

Carottes râpées
vinaigrette

Lasagne bolognaise
Salade

Yaourt nature sucré (lait)

Fruit de saison

Mardi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Aiguillonnettes de poulet
sauce curry

Petits pois carottes

Gouda (lait)

Liégeois
saveur vanille caramel

Mercredi

Betteraves
vinaigrette

Tortilla pommes de terre
oignons

Fromage frais sucré
aux fruits (lait)

Galette bretonne
(gâteau enveloppé)

Jeudi

Taboulé
(semoule, tomates, maïs,
poivrons, cornichons,
vinaigrette)

Colin d'Alaska pané

Ratatouille

Camembert (lait)

Mousse chocolat au lait
(lait)

Vendredi

Coleslaw

Saucisse de strasbourg

Lentilles

Yaourt aromatisé (lait)

Donut's sucré

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits





La chapelle en vexin
La chapelle en vexin



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 4 au Vendredi 8 Mars 2024



2 menus bio par mois



Vacances Scolaires



Lundi

Piémontaise
(pommes de terre,
tomates, œuf, cornichons,
mayonnaise)

Steak haché cuit
sauce jus

Haricots verts
persil

Mimolette (lait)

Dessert lacté gélifié
au chocolat

Mardi

Carottes râpées
vinaigrette



Couscous végétarien
semoule

Fromage frais sucré
(type suisse)
(lait normand)

Gaufre

Mercredi

Jeudi

Céleri
façon rémoulade

Raviolis bœuf tomate

Yaourt brassé
aux fruits mixés (lait)

Fruit de saison

Vendredi

Salade napolitaine
(tortis, tomate, maïs)

Beignets de poisson

Haricots beurre
au jus de légumes

Fromage fondu
vache picon (lait)

Crème dessert
saveur vanille (lait)

Contient du porc



VG Plat Végétarien

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

