

**SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE**

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 Novembre 2024



2 menus bio par mois





Lundi

Tartinade oeuf 
ciboulette

Cordon bleu de dinde

Ratatouille

Fromage nature
Petit Moule (lait) 

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Sauté de dinde aux
herbes

Purée de pommes de
terre

Marbré au chocolat

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Soupe à la provençale

Haché au veau sauce jus


Petits pois

Emmental (lait) 

Crème dessert (lait) 
saveur vanille

Vendredi

Betteraves (bio)
vinaigrette

Dés de poissons 
sauce provençale

Riz (bio) et Courgettes

Gouda (bio) 

Purée de pommes (bio) 



Contient du porc



**SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE**

MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

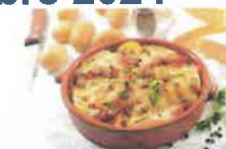
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Novembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi (Férié)

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pâté de campagne #

Omelette (bio)
sauce provençale

Pommes de terre ronde

Spécialité fromagère
(bio)
Vache Qui Rit

Fruit de saison

Soupe aux poireaux

Colin d'Alaska pané

Petits pois
sauce crème

Emmental
(lait)

Beignet
saveur chocolat noisette

Salade de quinoa
Façon taboulé

Tartiflette #

Fromage blanc aromatisé
Danonino (lait)

Palmiers
(sachets de 2)



Contient du porc



**SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE**

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 18 au Vendredi 22 Novembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Rillette
merlu ratatouille

Chipolatas #

Lentilles *

Yaourt sucré aromatisé
(lait) *

Galettes bretonne

Mardi

Coquillettes (blé) *
sauce cocktail

Boulettes au boeuf
sauce stufado

Ratatouille et semoule

Pointe de brie (lait) *

Crème dessert (lait) *
Saveur caramel

Mercredi

Jeudi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Beignets de poisson

Purée de potiron

Camembert
(lait) *

Gâteau Vendéen
(farine locale)

Vendredi

Mortadelle #

Colombo de dinde

Carottes fondantes
persillées et riz *

Yaourt brassé (lait) *
Sucré aux fruits

Fruit de saison



Contient du porc



SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE

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 25 au Vendredi 29 Novembre 2024



2 menus bio par mois



Les Hauts de France



Lundi

Coquillettes (blé)
Aux petits légumes

Chausson tomate
mozzarella

Pommes de terre country
cubes

Fromage frais sucré
au lait entier

Fruit de saison

Mardi

Soupe potiron

Palette à la diable #

Riz et jardinière de
légumes

Fromage frais sucré à
base de fruits(lait)

Dessert lacté gélifié
saveur chocolat

Mercredi

Mercredi

Jeudi

Salade d'endives
(endives entières)

Gratin de pâtes (blé)
au jambon #
sauce maroilles

Fromage frais sucré
au lait entier

Cake cannelle spéculos
(farine locale)

Vendredi

Tartinade oeuf
ciboulette

Aiguillette de poulet
panée

Purée de carottes et blé

Fromage frais sucré
aux fruits Petit Filou
(lait)

Madeleine



Contient du porc



SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE

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 Décembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Saucisson à l'ail blanc #

Crêpe à l'emmental

Duo de haricots ail et persil

Yaourt nature sucré (lait) *

Fruit de saison

Mardi

Riz, tomate, emmental, mayonnaise



Parmentier provençal
(Purée, ratatouille, courgette)

Fromage frais sucré aux fruits Petit Filou (lait) *

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Soupe courgette au fromage fondu

Sauté de bœuf sauce au thym

Choux de bruxelles

Spécialité fromagère (lait) *

Liégeois (lait) *
Saveur vanille caramel

Vendredi

Salade de blé + tomate, œuf + vinaigrette

Pépites de merlu aux céréales

Epinards sauce à la crème



Yaourt local Petit Frevillais nature sucré

Barre bretonne



Contient du porc



**SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE**

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 Décembre 2024



2 menus bio par mois



GRAND EST




Lundi

Carottes râpées 
vinaigrette

Nuggets de poulet

Frites
(four)

Yaourt sucré aromatisé
(lait) 


Galette bretonne

Mardi

Pâté de campagne #

Sauté de dinde
à la catalane

Haricots verts et semoule 

Mousse (lait) 
Saveur chocolat au lait

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Chou rouge
vinaigrette

Saucisse de strasbourg #


Gratin de Spaetzel


Fromage frais sucré
au lait  entier

Cake façon pain d'épice

Vendredi

Salade de pâtes (blé) 
et mozzarella

Cassiolette dieppoise
(cubes de poissons) 

Fondue de poireaux
et pommes de terre 
sauce crème et riz

Camembert
(lait) 

Dessert lacté gélifié
saveur vanille



Contient du porc



**SITE DE
MONTREUIL-SUR-EPTE**

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 Décembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Taboulé (semoule)
Tomates, maïs, poivrons

Jambon #
sauce chasseur

Coquillettes locales

Pointe de brie (lait)

Cake (bio)
pépites de chocolat

Mardi

Soupe aux légumes
(carottes, navets, pdt,
poireaux)

Boulettes d'agneau (bio)
sauce tomate

Carottes (bio) et
boulgour

Yaourt (lait bio) sucré

Fruit de saison (bio)

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Colin d'Alaska pané

Ratatouille et riz

Emmental
(lait)

Compote de pommes
(fruits)



Contient du porc

