



LA CHATELLE  
EN VEXIN



# MENU

## LA NORMANDE

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



## LA NORMANDE

Du Lundi 1<sup>er</sup> au Vendredi 5 Septembre 2025



2 menus bio par mois



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tomate

Pastitsio  
(macaronis, égréné de boeuf et sauce mornay)

Emmental râpé  
(lait)

Cake nature  
(farine locale)

Macédoine  
mayonnaise

Sauté de dinde  
à la crème

Semoule

Fromage blanc aromatisé  
danonino (lait)

Fruit de saison

Entrée chaude  
Acras à la morue

Jambon blanc #

Purée de potiron

Yaourt nature sucré  
(lait)

Madeleine

Mortadelle #

Beignets de poisson

Riz  
sauce tomate

Spécialité fromagère  
tartare nature

Compote de pomme  
(fruit)



Décongelé



Local

# Contient du porc



Végétarien



Produit Français



Nouveauté



Produit de la mer durable



Œuf plein air



LA CHAPELLE  
EN VEXIN

# MENU

## LA NORMANDE

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

## LA NORMANDE

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Septembre 2025

 **2 menus bio par mois** 



### Lundi

Melon

Saucisse de strasbourg #

Potatoes

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait) \*

Palmiers  
(sachet de 2)

### Mardi

Pâté de campagne #

Colin d'Alaska pané 

Carottes \*  
sauce à la crème

Spécialité fromagère  
cantafrais (lait) \*

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel

### Mercredi

### Jeudi

Tomate (bio)

Pennes (bio)   
sauce  
mozza/gouda/cheeddar

Fromage frais sucré aux  
fruits (lait bio)

Gâteau façon financier  
(farine locale) 

### Vendredi

Taboulé  
(semoule \*, tomate,  
mais, poivrons)

Mijoté de porc #  
sauce curry

Haricots beurre

Spécialité fromagère  
saint môtret (lait) \*

Liegeois saveur chocolat  
(lait) \*

LA RENTRÉE DES  
MOUSSAILLONS



# Contient du porc



LA CHAPELLE  
EN VEXIN

# MENU

## LA NORMANDE

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

## LA NORMANDE

Du Lundi 15 au Vendredi 19 Septembre 2025



2 menus bio par mois



### Lundi

Tartinade oeuf ciboulette

Farfalles carbonnara #

Yaourt nature sucré (lait)

Fruit de saison

### Mardi

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

Rissolette de porc #

SEMOULE

Emmental (lait)

Dessert lacté gélifié saveur chocolat

### Mercredi

### Jeudi

Betteraves (bio) vinaigrette

Riz (bio) provençal

Fromage (bio) à tartiner, nature

Cake pomme amande (farine locale)

### Vendredi

Melon

Parmentier au poisson (poisson blanc et saumon)

Fromage blanc aromatisé danonino (lait)

Mini choux pâtisseries



# Contient du porc





LA CHAPELLE  
EN VEXIN



# MENU

## LA NORMANDE

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



**LA NORMANDE**  
Du Lundi 22 au Vendredi 26 Septembre 2025



2 menus bio par mois



## Stock d'hiver

**Lundi**

Pastèque

Chipolatas #

Lentilles

Spécialité fromagère  
tartare ail et fines herbes

Smoothie abricot, pomme,  
banane

**Mardi**

Tomate

Sauté de dinde  
à la catalane

Haricots verts

Pointe de brie  
(lait)

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

**Mercredi**

**Jeudi**

Cubes de betteraves

Raviolis aux 6 légumes

Emmental râpé

Compote de pomme

**Vendredi**

Macédoine  
mayonnaise

Tarte tomate, courgette

Riz

Fromage frais sucré  
aux fruits petit filou  
(lait)

Fruit de saison



# Contient du porc



LA CHAPELLE  
EN VEXIN

# MENU

## LA NORMANDE

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

## LA NORMANDE

Du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025

 **2 menus bio par mois** 

Lundi

Tomate

Nuggets de poulet

Frites

Fromage fondu  
vache picon

Gâteau au yaourt  
(farine locale) 

Mardi

Radis

Crêpinette de porc #  
au jus

Semoule

Pointe de brie  
(lait) 

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne #

*Steak haché (bio)  
Sauce basquaise*

*Coquillettes (bio)*

Yaourt (local)   
petit frevillais nature sucré

*Galette bretonne (bio)*

Vendredi

Choux blanc  
Sauce cocktail

Colin d'Alaska pané 

Carottes   
sauce à la crème

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait) 

Fruit de saison



# Contient du porc



LA CHAPELLE  
EN VEXIN

# MENU

## LA NORMANDE

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

## LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre 2025



2 menus bio par mois



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Carottes râpées   
vinaigrette

Saucisse de strasbourg #

Purée  
de pommes de terre

Fromage frais sucré  
aux fruits petit filou  
(lait) 

Fruit de saison

Cervelas #

Cordon bleu de dinde

Ratatouille

Coulommiers à la coupe  
(lait) 

Purée de poire  
(fruit) 

Betteraves   
vinaigrette

Quenelles nature   
sauce curry

Riz

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait) 

Madeleine

Coleslaw

Pavé de colin d'Alaska   
sauce tomate ailée

Haricots verts

Yaourt nature sucré  
(lait bio)

Crème dessert  
saveur chocolat  
(lait bio)



# Contient du porc





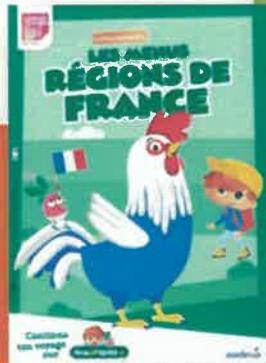
LA CHAPELLE  
EN  
VEXIN



# MENU

## LA NORMANDE

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



LA NORMANDE  
Du Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre 2025



## LES SAVEURS DE NOS RÉGIONS

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Concombre	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette		Saucisson à l'ail blanc #	Salade d'endives
Crozet sauce aux fromages (tartiflette, emmental et bleu)	Pavé de colin d'Alaska sauce basquaise		Parmentier bœuf potiron	Emincés de poulet sauce maroilles
Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Ratatouille		Pointe de brie (lait)	Frites
Gâteau aux haricots blancs et myrtilles (farine locale)	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes		Fruit de saison	Yaourt nature sucré (lait)
	Gâteau basque			Gaufre



# Contient du porc

