



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026



2 menus bio par mois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade iceberg	Pâté de campagne #		Pommes de terre à l'huile	Carottes râpées (locale bio) vinaigrette
N Lasagne boeuf volaille Salade	Sauté de porc # sauce diable		Nugget de colin d'Alaska	Couscous végétal aux 5 légumes (bio)
	Petits pois		Carottes sauce à la crème	Semoule (bio)
Yaourt nature sucré (lait)	Emmental (lait)		Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Fromage à tartiner nature (lait bio)
Palmiers	Purée de pomme/fraise		Galette des rois	Crème dessert saveur chocolat (lait bio)



La Normandie - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc  
76510 Saint Nicolas d'Alhiermont - 02.77.23.20.20





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026

2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Samoussa légumes	Rillettes au thon (cubes de poissons)		Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Piémontaise (pdt Tomate, œuf mayo)
Sauté de dinde sauce caramel	Filet de poulet sauce blanche		Coquillettes (blé) sauce bolognaise végétarienne	Chipolatas # au jus
Riz, carottes, petits pois, maïs, sauce soja	Purée de carottes		Emmental râpé (lait)	Haricots blancs sauce tomate
Fromage frais sucré au lait entier	Yaourt sucré aromatisé (lait)		Purée de pomme (fruit)	Yaourt (local) petit frevillais nature sucré
Litchi	Madeleine			Gâteau au yaourt (farine locale)





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier 2026

2 menus bio par mois



Lundi

Houmous au potiron

Tartiflette #

Yaourt nature sucré  
(lait) \*

Fruit de saison

Mardi

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

Cordon bleu de dinde

Ratatouille

Coulommiers  
(lait) \*

Crème dessert (lait) \*

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées  
(locale bio)  
vinaigrette

Pennes (blé bio)  
aux trois fromages  
(mozzarella, cheddar,  
gouda)

Fromage frais sucré  
aux fruits (lait bio)

Fruit de saison (bio)

Vendredi

Oeuf dur \*  
et mayonnaise

Tomate farcie  
(sans porc)

Semoule \*

Yaourt sucré aromatisé  
(lait) \*

Ile flottante







**SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN**

# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026

**2 menus bio par mois**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Mortadelle #		Céleri frais mayonnaise	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Blanquette de dinde	Palette # à la diable		Nuggets de poulet	Cassolette dieppoise (Cubes de poissons) 
Riz	Semoule 		Frites	Carottes fondantes 
Fromage frais sucré au lait entier 	Fromage à pâte pressée edam		Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage frais 1/2 sel paysan breton (lait) 
Cake aux poires et chocolat (farine locale) 	Mousse (lait)  saveur chocolat au lait		Petit beurre	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel



La Normandie - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc  
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20













**SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN**

# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026

**2 menus bio par mois**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Oeuf dur  et mayonnaise		Carottes râpées  vinaigrette	Saucisson à l'ail blanc
Sauté de dinde à la moutarde	Beignets de poisson 		Crêpinette de porc #	Carbonnade de bœuf Jardinière de légumes (Carottes, petits poids, navet, haricot)
Haricots verts	Ratatouille		Lentilles 	Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)
Yaourt nature sucré (lait) 	Spécialité fromagère (lait)  tartare ail et fines herbes		Fromage à pâte pressée mimolette (lait) 	Crêpe
Palmiers	Cake façon pain d'épice (farine locale) 		Purée de pomme/ananas	



La Normandie - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc  
76510 Saint Nicolas d'Alhiermont - 02.77.23.20.20





# MENU LA NORMANDE



**SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN**

**Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026**

**LES MOUSSAILLONS  
A MILAN**

**2 menus bio par mois**

**Lundi**

Tartinade haricots blancs  
tomates marinées  
et basilic

Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Yaourt nature sucré  
(lait)

Dessert lacté  
à la fraise à boire

**Mardi**

Betteraves  
vinaigrette à la framboise

Chipolatas #  
au jus

Frites

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Madeleine

**Mercredi**

**Jeudi**

Entrée chaude  
Acras à la morue

Rôti de dinde  
sauce forestière

Petits pois, navets,  
carottes

Fromage frais sucré  
au lait entier

Fruit de saison

**Vendredi**

Coleslaw rouge (bio)

Coquillettes (bio)  
sauce fromage  
tartiflette emmental

Yaourt à boire  
saveur vanille

Galettes (bio)



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contient du porc  
76510 Saint Nicolas d'Alhiermont - 02.77.23.20.20







# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Février 2026

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne #	Entrée chaude Gougères emmental et comté AOP		Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)
Sauté de porc # sauce normande	Boulettes au boeuf sauce bolognaise		Tajine de pois chiches	Rissolette de porc
Haricots beurre	Tortis (blé)		Semoule	Purée de patate douce
Fromage blanc aromatisé danonino (lait)	Yaourt nature sucré (lait)		Yaourt sucré aromatisé (lait)	Fromage ail et fines herbes petit moulu (lait)
Fruit de saison	Cake aux marrons (farine locale)		Galette bretonne	Dessert lacté gélifié saveur vanille

