



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 #

Lasagne boeuf volaille  
Salade

Sauté de porc #  
sauce diable

Pommes de terre à l'huile

Nugget de colin  
d'Alaska

Yaourt nature sucré  
(lait)

Petits pois

Carottes sauce à la crème

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait)

Palmiers

Purée de pomme/fraise

Carottes râpées  
(locale bio)  
vinaigrette

Couscous végétal  
aux 5 légumes (bio)

Semoule (bio)

Fromage à tartiner nature  
(lait bio)

Crème dessert  
saveur chocolat  
(lait bio)





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026

2 menus bio par mois

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi



vendredi

Entrée chaude  
Samoussa légumes

Sauté de dinde  
sauce caramel

Riz, carottes, petits pois,  
maïs, sauce soja

Fromage frais sucré  
au lait entier

Litchi

Rillettes au thon  
(cubes de poissons)

Filet de poulet  
sauce blanche

Purée de carottes

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Madeleine

Mercredi

Coleslaw  
(carottes ,  
chou blanc ,  
mayonnaise)

Coquillettes (blé)   
sauce bolognaise  
végétarienne

Emmental râpé (lait)

Purée de pomme (fruit)

Jeudi

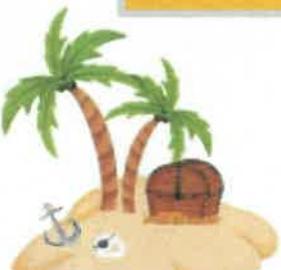
Piémontaise (pdt  
Tomate, œuf  
mayo)

Chipolatas #  
au jus

Haricots blancs  
sauce tomate

Yaourt (local)  
petit frevillais nature sucré

Gâteau au yaourt  
(farine locale)



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contenu du port.  
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN



Lundi

Houmous au potiron

Tartiflette #

Yaourt nature sucré  
(lait)

Fruit de saison



Mardi

Taboulé  
(semoule, tomate, mais, poivrons)

Cordon bleu de dinde

Ratatouille

Coulommiers  
(lait)

Crème dessert (lait)  
saveur chocolat

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)

Île flottante





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026



2 menus bio par mois

Lundi

Macédoine mayonnaise

Blanquette de dinde

Riz

Fromage frais sucré au lait entier

Cake aux poires et chocolat (farine locale)

Mardi

Mortadelle #

Palette # à la diable

Semoule

Fromage à pâte pressée edam

Mousse (lait) saveur chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Céleri frais mayonnaise

Nuggets de poulet

Frites

Yaourt sucré aromatisé (lait)

Petit beurre

Vendredi

Entrée chaude Crêpe à l'emmental

Cassolette dieppoise (Cubes de poissons)

Carottes fondantes

Fromage frais 1/2 sel paysan breton (lait)

Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contenu du pot  
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

Crépinette de porc #

Carbonnade de bœuf  
Jardinière de légumes  
(Carottes, petits pois,  
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)

Palmiers

Cake façon pain d'épice  
(farine locale)

Purée de pomme/ananas

Crêpe



La Normande - 37 Rue des vacillots - # : contenu du produit  
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026

2 menus bio par mois

LES MOUSSAILLONS  
A MILAN



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Tartinade haricots blancs  
tomates marinées  
et basilic

Betteraves  
vinaigrette à la framboise

Pizza tomate fromage

Chipolatas #  
au jus

Salade iceberg

Frites

Yaourt nature sucré  
(lait) \*

Yaourt sucré aromatisé  
(lait) \*

Dessert lacté  
à la fraise à boire

Madeleine

Entrée chaude  
Acras à la morue

Rôti de dinde  
sauce forestière

Petits pois, navets,  
carottes

Fromage frais sucré  
au lait entier \*

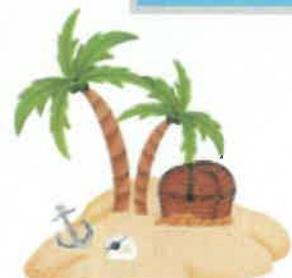
Fruit de saison

Coleslaw rouge (bio)

Coquillettes (bio)  
sauce fromage  
tartiflette emmental

Yaourt à boire  
saveur vanille

Galettes (bio)



La Normande - 37 Rue des vacillots - \* : contenu du pot  
76510 Saint Nicolas d'Aliermont - 02.77.23.20.20





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

# MENU LA NORMANDE



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

Sauté de porc #  
sauce normande

Boulettes au boeuf  
sauce bolognaise

Haricots beurre

Tortis (blé)

Fromage blanc aromatisé  
danonino (lait)

Yaourt nature sucré  
(lait)

Fruit de saison

Cake aux marrons  
(farine locale)

Carottes râpées  
vinaigrette

Tajine de pois chiches

Semoule

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Galette bretonne

Taboulé  
(semoule,  
tomate,  
mais,  
poivrons)

Rissolette de porc

Purée de patate douce

Fromage  
ail et fines herbes  
petit moulé (lait)

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

