



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026



2 menus bio par mois

Lundi

Salade iceberg

N

Lasagne boeuf volaille
Salade

Yaourt nature sucré
(lait) *

Palmiers

Mardi

Pâté de campagne #

Sauté de porc #
sauce diable

Petits pois

Emmental (lait) *

Purée de pomme/fraise

Mercredi

Jeudi

Pommes de terre à l'huile

Nugget de colin
d'Alaska

Carottes sauce à la crème

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) *

Galette des rois

Vendredi

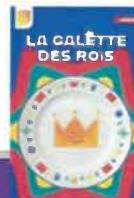
Carottes râpées
(locale bio)
vinaigrette

Couscous végétal
aux 5 légumes (bio)

Semoule (bio)

Fromage à tartiner nature
(lait bio)

Crème dessert
saveur chocolat
(lait bio)



La Normande - 37 Rue des vacillots - * : contient du poisson
76510 Saint Nicolas d'Aillermont - 02.77.23.20.20





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

Coleslaw
(carottes ★, chou blanc ★, mayonnaise)

Coquillettes (blé) ★
sauce bolognaise végétarienne

Emmental râpé (lait) ★

Purée de pomme (fruit) ★

Piémontaise (pdt Tomate, œuf mayo)

Chipolatas #
au jus

Haricots blancs
sauce tomate

Yaourt (local) petit frevillais nature sucré

Gâteau au yaourt
(farine locale) ●





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

MENU LA NORMANDE



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, 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)

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

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



Décongelé



Local



Nouveauté



Edu... plein air



Produit durable



Produit Français



Végétarien





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026



2 menus bio par mois

Lundi

Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)

Sauté de dinde à la moutarde

Haricots verts

Yaourt nature sucré (lait)

Palmiers

Mardi

Oeuf dur et mayonnaise

Beignets de poisson

Ratatouille

Spécialité fromagère (lait) tartare ail et fines herbes

Cake façon pain d'épice (farine locale)

Mercredi



Jeudi

Carottes râpées vinaigrette

Crépinette de porc #

Lentilles

Fromage à pâte pressée mimolette (lait)

Purée de pomme/ananas

Vendredi

Saucisson à l'ail blanc

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

Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)

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

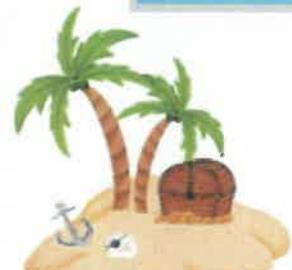
Fruit de saison

Coleslaw rouge (bio)

N
Coquillettes (bio)
sauce fromage
tartiflette emmental

Yaourt à boire
saveur vanille

Galettes (bio)





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

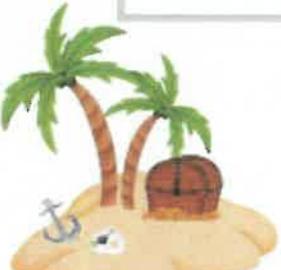
Taboulé
(semoule,
tomate,
mais,
poivrons)

Rissolette de porc

Purée de patate douce

Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Dessert lacté gélifié
saveur vanille



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

