













MENU LA NORMANDE



SITE DE MONTREUIL-SUR-EPTE

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026

2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coquillettes (blé)  sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	Salade de blé,  tomate, œuf, vinaigrette		Pommes de terre  à l'huile	Salade iceberg (variété de salade croquante)
Cordon bleu de dinde	Emincés de poulet sauce crème de poivron		Pilon de poulet sauce jus	 Oeuf à la coque
Pommes de terre  boulangères	Coquillettes (blé) 		Haricots verts Et riz	Frites
Yaourt brassé sucré aux fruits (lait) 	Pointe de brie (lait) 		Fromage frais sucré (lait) 	Cake (farine locale)  aux poires et chocolat
Fruit de saison	Madeleine		Purée de poire (fruit) 	Fruit de saison



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





MENU LA NORMANDE



SITE DE MONTREUIL-SUR-EPTE




Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2026

2 menus bio par mois



Lundi

Riz niçois
(riz, tomates, poivrons,
olives noires, vinaigrette)

Pavé de colin 
sauce napolitaine
et Printanière de légumes


Emmental (lait) 


Crème dessert
saveur chocolat (lait bio)

Mardi

Tartinade petits pois
menthe

Chipolatas #
au jus

Purée colcannon
(chou vert  &
pommes de terre)

Yaourt nature sucré
(lait) 



Cake (farine locale) 
pistache fleur d'oranger

Mercredi

Jeudi

Carottes râpées 
à l'orange

Emincé de bœuf sauce
marengo

Lentilles 

Dessert lacté gélifié
saveur vanille


Fruit de saison

Vendredi

Pâté de campagne #

Nugget de colin 

Fondue de poireaux
sauce à la crème et riz

Yaourt (local) 
petit frevillais
saveur fraise

Galette bretonne



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





SITE DE MONTREUIL-SUR-EPTE

MENU LA NORMANDE

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026



PORTUGAL



2 menus bio par mois



Lundi

Betteraves (bio)
vinaigrette

Rôti de Porc sauce aux
champignons

Semoule et Poêlée
forestière (champignon,
haricots verts)

Fromage à tartiner nature
(lait bio)

Fruit de saison

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Sauté de bœuf au paprika

Petits pois

Cantal jeune AOP

Petit beurre

Mercredi

Jeudi

Coleslaw (carottes, chou
blanc, mayonnaise)

Cassolette dieppoise

Pommes de terre rondes

Emmental (lait)

Fromage blanc aromatisé
danonino (lait)

Vendredi

Entrée chaude
Acras à la morue

Sauté de porc #
sauce portugaise poivron

Riz

Fromage fondu
vache picon (lait)

Tartelette flan
pasteis nata



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






SITE DE MONTREUIL-SUR-EPTE

MENU LA NORMANDE

Du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026



2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	 Vendredi
Mortadelle #	Riz au surimi		Entrée chaude Crêpe à l'emmental	<i>Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge</i>
Nuggets de poulet	Emincé de poulet sauce tikka massala			<i>Sauté de porc # (bio) à l'arrabiata</i>
Frites	Semoule et brocolis		Raviolis boeuf tomate	<i>Poêlée (bio) courgettes, carottes et riz</i>
Yaourt nature sucré (lait) *	Pointe de brie (lait) *		Fromage frais sucré au lait entier (lait) *	<i>Fromage à tartiner nature (lait bio)</i>
Fruit de saison	Tarte flan ❄️		Dessert lacté pomme et framboise (à boire)	<i>Fruit de saison</i>



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





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 6 au Vendredi 10 Avril 2026



SITE DE MONTREUIL-SUR-EPTE

2 menus bio par mois



Lundi (Férié)	Mardi	Mercredi	 Jeudi	Vendredi
	Salade de blé  , tomate, œuf  , vinaigrette		Pommes de terre  à l'huile	Concombre
	Palette # à la diable		 Coquillettes (bio) sauce gouda, cheddar, mozzarella	 Parmentier au canard haricots blancs et purée de pommes de terre
	Petits pois		Emmental (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 
	Coulommiers à la coupe (lait) 		Mini choux patisseries 	Gâteau façon financier (farine locale) 
	Fruit de saison			





MENU LA NORMANDE



SITE DE MONTREUIL-SUR-EPTE

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Avril 2026

2 menus bio par mois

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre + vinaigrette fromage blanc épices kebab	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette		Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes + et mozzarella
Rôti de bœuf sauce forestière	Sauté de dinde sauce coco épices thaï		Hoki pané	Chili végétal aux haricots rouges
Ratatouille et Farfalles +	Purée de pommes de terre		Printanière de légumes à la crème	Riz
Edam cœur de dame (lait) +	Crème dessert saveur chocolat (lait) +		Yaourt brassé sucré aux fruits (lait) +	Yaourt nature sucré (lait) +
Liégeois saveur vanille caramel (lait) +	Fruit de saison		Fruit de saison	Madeleine

