



# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026



2 menus bio par mois



Lundi

Melon

Parmentier provençal  
(bio)

Yaourt nature sucré  
(lait bio)

Petits beurre (bio)  
(gâteaux enveloppés)

Mardi

Boullgour tomate basilic

Sauté de dinde  
sauce aux 4 épices

Légumes couscous  
(carottes, courgette, pois  
chiches, navet, pruneaux)

Fromage frais sucré  
aux fruits petit filou (lait) 🌟

Fruit saison

Mercredi

Jeudi

Pâté de campagne #

bœuf emicée 🌊  
sauce marengo

Ratatouille

Fromage à pâte pressée  
mimolette (lait) 🌟

Crème dessert  
saveur vanille (lait) 🌟

Vendredi (Férié)





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026



2 menus bio par mois



Lundi

Carottes rapées (locales)  
(bio) vinaigrette

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

Fromage à tartiner nature  
(lait bio)

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel (lait bio)

Mardi

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

Boulettes au boeuf  
sauce basquaise

semoule

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait)

Madeleine

Mercredi

Jeudi (Férié)

Vendredi  
(Congé)





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026



2 menus bio par mois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Acras à la morue	Risetti <sup>N</sup> vinaigrette pesto rouge		Concombre	Tartinade œuf ciboulette
Beignets de poisson <sup>W</sup>	Rôti de dinde sauce jus ail		Penne <sup>N</sup> sauce moussaka boeuf	Jambon blanc #
Ratatouille	Carottes fondantes <sup>W</sup>		Emmental râpé (lait) <sup>W</sup>	Purée de pommes de terre
Camembert (lait) <sup>W</sup>	Yaourt sucré aromatisé (lait) <sup>W</sup>		Cake semoule, amande et fleur d'oranger (farine locale) <sup>N</sup>	Fromage frais sucré au lait entier (lait) <sup>W</sup>
Purée de pomme/fraise	Petit beurre			Fruit saison





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN












Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026



2 menus bio par mois



Cachés dans une crique

Lundi (Férié)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Coquillettes  sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	Rillettes au thon  (cubes de poissons)	Oeuf dur  et mayonnaise	Carottes râpées  vinaigrette aux herbes
	Emincé de bœuf Sauce barbecue	Blanquette de dinde	Poisson pané  sauce tartare	Farfalles  carbonnara #
	Semoule	Riz	Pommes rissolées	Fromage à pâte pressée emmental (lait) 
	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 	Spécialité fromagère fraidou	Crème dessert saveur chocolat (lait) 
	Fruit saison	Galette bretonne	 Smoothie pomme pêche	












# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 1<sup>er</sup> au Vendredi 5 Juin 2026

 2 menus bio par mois 

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Tomate	 Cake tomate basilic origan (farine locale) 		Macédoine mayonnaise	Riz au thon
Cordon bleu de dinde	Boulette au bœuf sauce tomate origan		Piémontaise surimi	Quiche lorraine #
Courgettes sauce provençale	tortis 		Yaourt (local)  petit frevillais nature sucré	Salade iceberg
Fromage à pâte pressée edam (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 		Pastèque	Spécialité fromagère tartare nature
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Palmiers (sachet de 2)			Mousse (lait)  saveur chocolat au lait





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026




2 menus bio par mois



## Lundi

Carottes râpées (locales) vinaigrette 

Parmentier de bœuf

Spécialité fromagère saint mōret (lait) 


Madeleine

## Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Tarte mozza fromage blanc emmental

salade

Fromage frais sucré au lait entier (lait) 

Fruit saison

## Mercredi

## Jeudi

Salade iceberg

Nuggets de poulet

Frites

Fromage fondu vache picon (lait) 

Dessert lacté saveur vanille à boire



## Vendredi

Melon

Chili végétal (bio)   
aux haricots rouges

Riz créole (bio)

Yaourt nature sucré (lait bio)

Purée de pomme (fruit bio)





SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN









# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026



2 menus bio par mois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis	Semoule  aux tomates, poivrons et épices		Pommes de terre  vinaigrette fromage blanc épices kebab	<b>Entrée chaude Crêpe à l'emmental</b>
Saucisse de strasbourg #	Sauté de dinde sauce diable		Pizza tomate fromage 	Pépité de poisson meunière
Purée de potiron	Farfalles		Salade iceberg	Riz sauce tomate
Camembert (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 		Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 
Purée de pomme/ananas	Galettes bretonnes		Brownie mexicain (farine locale) 	Fruit saison





# MENU LA NORMANDE













SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026



2 menus bio par mois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées (locales) vinaigrette 	Rillettes au thon (cubes de poissons) 		Salade de pâtes mozza	Melon
Anneaux de calamars à la romaine	Boulette au boeuf à la catalane		Oeuf à la coque 	Jambon blanc #
Riz safrané	Purée de pomme de terre et patate douce		Frites	Coquillettes 
Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 		Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) 
Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	Palmiers (sachet de 2)		Fruit saison	Cake fromage blanc et pépite de chocolat (farine locale) 





# MENU LA NORMANDE



SITE DE LA CHAPELLE-EN-VEXIN

Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026



2 menus bio par mois



0



Repas froid



Lundi

Tartinade oeuf (bio)  
ciboulette

Coquillettes (bio)  
sauce gouda, cheddar,  
mozzarella

Fromage frais sucré  
aux fruits (lait bio)

Purée de pomme/poire  
(fruits bio)

Mardi

Macedoine mayo

Brandade de morue

Salade

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Fruit saison

Mercredi

Jeudi

Salade composée

Cheeseburger

Potatoes

Fromage fondu  
vache picon (lait)

Churros + sucre

Vendredi

Tomate

Jambon blanc #

Chips

Yaourt à boire  
saveur fraise

Madeleine



C'est les vacances !

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

