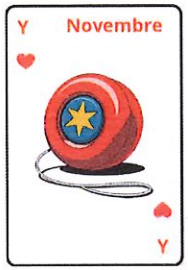
La Chapelle en Vexin



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Novembre 2026





2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne #	*Carottes râpées (bio) (locale) vinaigrette*		Pommes de terre à l'huile	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Chipolatas # au jus	*Coquillettes (bio) sauce gouda/cheddar/mozzarella*		Quiche lorraine #	Colin d'Alaska pané
Haricots verts	*Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)*		Salade iceberg	Purée de carottes
Camembert (lait)	*Sablés nappés chocolat (bio)*		Fromage blanc aromatisé danonino (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)
Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel			Cake nature (farine locale)	Fruit saison





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

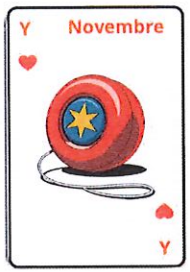
Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien

La Chapelle en Vexin



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Novembre 2026





2 menus bio par mois

Stock d'hiver

Lundi	Mardi	Mercredi (Férié)	Jeudi	Vendredi
Macédoine mayonnaise	Taboulé (semoule, tomate, mais, poivrons)		Cubes de betteraves vinaigrette	Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)
Spaghettis sauce fromage tartiflette emmental	Escalope de dinde viennoise		Raviolis aux 6 légumes	Brandade de morue
Yaourt nature sucré (lait)	Ratatouille		Emmental râpé (lait)	Yaourt (local) petit frevillais nature sucré
Fruit saison	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait)		Compote de pomme (fruit)	Madeleine
	Mousse (lait) saveur chocolat au lait			





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

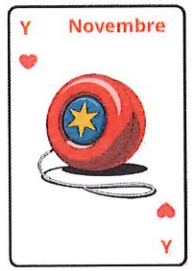
Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien

La Chapelle en Vexin



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Novembre 2026





2 menus bio par mois

Le YoYo
Indonésie



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette à la framboise	Piémontaise (pommes de terre, tomate, oeuf, mayonnaise)		Tartinade de potiron au fromage frais	Carottes râpées miel sésame
Spaghettis bolognaise	Sauté de porc # sauce tandoori		Nuggets de poulet	Boulette de dinde sauce coco épices thai
Yaourt à boire saveur vanille	Haricots verts		Frites	Riz
Fruit saison	Coulommiers à la coupe (lait)		Yaourt sucré aromatisé (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)
	Purée de poire (fruit)		Galette bretonne	Cake à la noix de coco (farine locale)





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

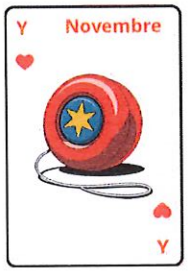
Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien

La Chapelle en Vexin



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre 2026





2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Acras à la morue	*Coleslaw (carottes (bio), chou blanc (bio), mayonnaise)*		Salade composée	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette
Palette à la diable #	*Sauté de dinde Sauce crème poivron*		Raclette (assortiment de charcuteries) #	Cordon bleu de dinde
Petits pois	*Haricots verts*		Pommes de terre et fromage	Purée de patate douce
Yaourt sucré aromatisé (lait)	*Fromage frais sucré à base de fruits (lait)*		Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Fromage nature petit moulé (lait)
Petit beurre	*Purée de pomme (fruit bio)*		Cake au caramel (farine locale)	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

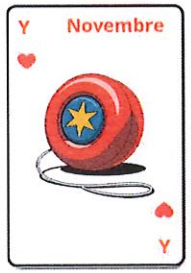
Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien

La Chapelle en Vexin



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 30 Novembre au Vendredi 4 Décembre 2026





2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes et mozzarella	Saucisson à l'ail blanc #		Taboulé (semoule, tomate, mais, poivrons)	Pommes de terre vinaigrette fromage blanc épices kebab
Chipolatas # au jus	Colin d'Alaska pané		Raviolis boeuf tomate	Aiguillette de poulet marinée sauce crème
Purée de potiron	Tortis			Semoule
Fromage fondu vache qui rit (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)		Emmental râpé (lait)	Camembert (lait)
Purée de pomme (fruit)	Fruit saison		Crème dessert saveur vanille (lait)	Dessert lacté gélifié saveur chocolat





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien

La Chapelle en Vexin



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 7 au Vendredi 11 Décembre 2026



2 menus bio par mois

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coleslaw rouge (bio)	Pâté de campagne #		Carottes râpées à l'orange	Salade iceberg
Jambon # Sauce forestière	Sauté de dinde sauce chasseur		Tartiflette #	Nuggets à l'emmental
Brocolis	Petits pois, navets, carottes			Ratatouille
Yaourt nature sucré (lait bio)	Pointe de brie (lait)		Fromage blanc aromatisé danonino (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)
Madeleine (bio)	Dessert lacté gélifié saveur vanille		Fruit saison	Mini choux pâtissiers





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien

La Chapelle en Vexin



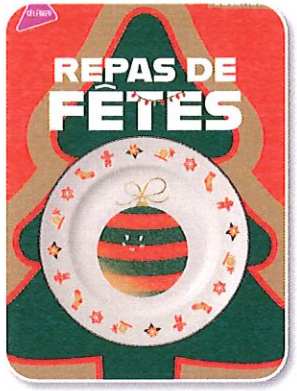
MENU LA NORMANDE



Du Lundi 14 au Vendredi 18 Décembre 2026

2 menus bio par mois



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle #	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette			*Carottes râpées (bio) vinaigrette*
Beignets de poisson	Blanquette de dinde			*Pennes (bio) sauce butternut cheddar*
Farfalles sauce tomate	Carottes fondantes			*Yaourt nature sucré (lait bio)*
Yaourt sucré aromatisé (lait)	Yaourt nature sucré (lait)			*Fruit saison (bio)*
Petit beurre	Fruit saison			





La Normande – 37 Rue des Vacillots
76510 Saint Nicolas d'Aliermont

Contient du porc

Produit Français · Décongelé · Nouveauté · Œuf plein air · Local · Produit de la mer durable · Végétarien