










# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 27 Avril au Vendredi 1<sup>er</sup> Mai 2026

1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Macédoine mayonnaise	Saucisson à l'ail blanc #		Oeuf dur  et mayonnaise	
Lasagne boeuf volaille	Rôti de porc # sauce forestière		Jambon blanc #	
Yaourt nature sucré (lait) 	Carottes fondantes 		Pommes boulangères 	
Galette bretonne	Fromage blanc aromatisé danonino (lait) 		 Fromage à tartiner nature (lait bio)	
	Fruit de saison		Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	











# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026

1 composant bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Melon	½ pomelo		Pâté de campagne #	
Chipolatas # sauce tomate	Sauté de dinde sauce aux 4 épices		Colin d'Alaska pané 	
Purée de pommes de terre	Riz		Ratatouille Blé 	
Yaourt nature sucré (lait) 	Spécialité fromagère fraidou		Fromage à pâte pressée mimolette (lait) 	
Palmiers (sachet de 2)	Liegeois saveur chocolat (lait) 		Crème dessert saveur vanille (lait) 	





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi (Férié)

Vendredi  
(Congé)



Carottes rapées (bio)  
(locales)   
vinaigrette

Pennes   
à la ratatouille,  
fromage de brebis  
et emmental

Fromage frais demi sel  
(lait)

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel

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

Boulettes au boeuf  
sauce basquaise

Semoule

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait)

Madeleine





# MENU LA NORMANDE















Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Acras à la morue	 Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge		Concombre	Betteraves  vinaigrette à la framboise
Beignets de poisson 	Rôti de dinde sauce jus ail		 Penne  sauce moussaka boeuf	Jambon blanc #
Ratatouille Riz	Carottes fondantes 		Emmental râpé (lait) 	Purée de pommes de terre
Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 		 Cake semoule, amande et fleur d'oranger (farine locale) 	Fromage fondu vache picon (lait) 
Fruit saison	Petit beurre			Dessert lacté gélifié saveur chocolat





# MENU LA NORMANDE














Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026



1 composant bio par semaine



Cachés dans une crique

Lundi (Férié)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Radis		Oeuf dur  et mayonnaise	 Carottes râpées (bio) (locales)  vinaigrette
	Sauté de porc # sauce marenco		Poisson pané  sauce tartare	Farfalles  carbonara #
	Semoule 		Pommes rissolées	Fromage à pâte pressée emmental (lait) 
	Fromage à pâte pressée Saint Paulin  (lait)		Spécialité fromagère froidou	Crème dessert saveur chocolat (lait) 
	Liégeois saveur vanille caramel (lait) 		 Smoothie pomme pêche	





# MENU LA NORMANDE



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

1 composant bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes et mozzarella	<b>Cake tomate basilic origan (farine locale)</b>		Macédoine mayonnaise	Riz au thon
Cordon bleu de dinde	Boulette au bœuf sauce tomate origan		Rôti de veau farçi Sauce jus	Quiche lorraine #
Courgettes sauce provençale Riz	Tortis		Haricots verts	Salade iceberg
Fromage à pâte pressée edam (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)		Yaourt (local) petit frevillais nature sucré	<b>Fromage à tartiner nature (lait bio)</b>
Dessert lacté gélifié saveur vanille	Palmiers (sachet de 2)		Pastèque	Mousse (lait) saveur chocolat au lait












# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026



1 composant bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées (locales) vinaigrette 	Saucisson à l'ail blanc #		Salade iceberg	Melon
	Sauté de porc # sauce forestière		Nuggets de poulet	Chili végétal  aux haricots rouges
Parmentier de boeuf	Petits pois carottes		Frites	 Riz créole (bio)
Spécialité fromagère saint môtret (lait) 	Cantal jeune AOP 		Fromage fondu vache picon (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 
Madeleine	Dessert lacté gélifié saveur chocolat		Dessert lacté saveur vanille à boire	Fruit saison





# MENU LA NORMANDE















Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026



1 composant bio par semaine



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis	Semoule  aux tomates, poivrons et épices		Pommes de terre  vinaigrette fromage blanc épices kebab	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Saucisse de strasbourg #	Sauté de dinde sauce diable		Pizza tomate fromage 	Sauté de porc sauce provençale
Blé 	Farfalles 		Salade iceberg	Riz sauce tomate
Camembert (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 		Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Spécialité fromagère Saint Môret (lait) 
 Purée de pomme (fruit bio)	Galettes bretonnes		Brownie mexicain (farine locale) 	Crème dessert saveur vanille (lait) 





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026



1 composant bio par semaine



Lundi




Carottes râpées (bio)  
(locales)   
vinaigrette

Anneaux de calamars  
à la romaine

Riz  
safrané

Spécialité fromagère  
tartare ail et fines herbes  
(lait) 


Mousse (lait)   
saveur chocolat au lait

Mardi

Tomate

Boulette au boeuf  
à la catalane

Purée de pommes de  
terre et patate douce

Yaourt nature sucré  
(lait) 

Palmiers  
(sachet de 2)

Mercredi


Jeudi

Betteraves   
vinaigrette

Oeuf à la coque 

Frites

Spécialité fromagère  
fraidou

Liégeois saveur vanille  
caramel (lait) 


Vendredi

Melon

Jambon blanc #

Coquillettes 

Fromage frais sucré  
aux fruits petit filou  
(lait) 

Cake fromage blanc  
et pépite de chocolat  
(farine locale) 





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026





1 composant bio par semaine



Découverte du trésor



Repas froid

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Tartinade oeuf (bio) ciboulette	Pâtes du soleil (pâtes 🌟, tomates, poivrons, huile d'olive)		Salade composée	Tomate
Macaronis 🌱 aux trois fromages (mozzarella, cheddar, gouda)	Pilon de poulet sauce jus		Cheeseburger	Jambon blanc #
Fromage frais sucré au lait entier (lait) 🌟	Petits pois		Potatoes	Chips
Purée de poire (fruit) 🌟	Yaourt sucré aromatisé (lait) 🌟		Fromage fondu vache picon (lait) 🌟	Yaourt à boire saveur fraise
	Crème dessert saveur caramel (lait) 🌟		Churros + sucre 	Madeleine

