



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026


Lundi

Salade iceberg

 Lasagne boeuf volaille



Lasagne à la ricotta
et aux épinards VG

Fromage fondu
vache picon 


Fruit de saison

Mardi

Pâté de campagne #

Betteraves
Vinaigrette VG/SP 

Sauté de porc #
sauce diable


Pavé de colin d'Alaska
sauce basquaise VG/SP 

Petits pois


Emmental (lait) 


Purée de pomme/fraise

Jeudi

Pommes de terre 


Nugget de colin
d'Alaska 
Nuggets de blé VG


Carottes 
sauce à la crème

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Galette des rois



vendredi

Carottes râpées 
vinaigrette

Couscous végétal 
aux 5 légumes

Semoule 

Yaourt brassé sucré aux fruits
(lait) 

Mousse
saveur chocolat au lait
(lait) 





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026

Lundi

Entrée chaude
Samoussa légumes

Sauté de dinde
sauce caramel
Emincé végétal au caramel VG

Riz, carottes, petits pois,
maïs, sauce soja

Fromage frais sucré
au lait entier

Litchi

Mardi

Rillettes au thon
(cubes de poissons)
Chou rouge
Vinaigrette VG

Filet de poulet
sauce blanche
Gratin pommes de terre/ butternut
fromage à tartiflette VG

Purée de carottes

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Madeleine

Jeudi

Tartinade oeuf
ciboulette

Coquillettes (blé)/
Coeur de merlu
sauce napolitaine

sauce bolognaise
végétarienne VG

Emmental râpé (lait)

Fruit de saison

Vendredi

Piémontaise
(pdt, tomate, oeuf,
mayo)

Poitrine de veau sauce
forestière
Saucisses végétariennes au jus VG

Haricots verts

Yaourt (local)
petit frevillais nature sucré

Gâteau au yaourt
(farine locale)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier 2026



Lundi

Houmous au potiron

Tartiflette #

Tartiflette végétarienne VG/SP

Yaourt nature sucré
(lait) *

Fruit de saison

Mardi

Taboulé
(semoule, *)
tomate, mais, poivrons

Cordon bleu de dinde
Chili végétal aux haricot rouges VG

Ratatouille

Coulommiers
(lait) *

Crème dessert (lait) *
saveur chocolat

Jeudi

Carottes râpées *
vinaigrette aux herbes

Colin d'Alaska pané
Gratin de chou fleur *
et pommes de terre

Spaghettis (blé)
sauce fromages (mozzaella,
cheddar, gouda) VG



Fromage frais sucré
au lait entier *

Purée de poire
(fruits) *

Vendredi

Oeuf dur *
et mayonnaise

Sauté de boeuf sauce au thym
Boulettes de soja sauce tomate VG

Semoule *

Yaourt sucré aromatisé
(lait) *

Ile flottante





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026

Lundi

Macédoine
mayonnaise

Blanquette de dinde

*Blanquette de légumes et haricots
blancs (à accompagner de riz) VG*

Riz

Camembert
(lait) 🌱

Cake aux poires
et chocolat
(farine locale) 🌱

Mardi

Mortadelle #
Carottes rapées
au fromage blanc VG/SP 🌱

Palette #
à la diable
Pané moelleux au gouda VG/SP

Purée de potiron

Yaourt brassé sucré aux fruits
(lait) 🌱

Mousse (lait) 🌱
saveur chocolat au lait

Jeudi

Blé provençal
(blé 🌱, tomate, oeuf 🥚)

Nuggets de poulet

Nuggets à l'emmental VG

Frites

Yaourt sucré aromatisé
(lait) 🌱

Fruit de saison

Vendredi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Cassiolette dieppoise
(Cubes de poissons) 🐟

Sauce butternut cheddar VG

Carottes fondantes 🌱

Penne (blé) VG

Fromage frais sucré aux fruits
Petit Filou (lait) 🌱

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026



Lundi

Riz aux petits légumes
et vinaigrette
(macédoine)

Sauté de dinde
à la moutarde



Galette végétale
boulgour à la mexicaine VG

Haricots verts

Yaourt nature sucré
(lait)

Fruit de saison

Mardi

Oeuf dur
et mayonnaise



Beignets de poisson



Nuggets de blé VG

Coquillettes (blé)



Spécialité fromagère (lait)
tartare ail et fines herbes



Cake façon pain d'épice
(farine locale)



Jeudi

Carottes râpées
vinaigrette



Crêpinette de porc #

*Gratin pommes de terre,
lentilles, carottes VG SP*

Lentilles



Fromage à pâte pressée
mimolette (lait)



Purée de pomme/ananas

Vendredi

Salade de carottes
chou vert VG



Saucisson à l'ail blanc #

Carbonnade de bœuf

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

Raviolis aux six légumes VG

Fromage frais sucré
au lait entier



Crêpe





MENU LA NORMANDE



LES MOUSSAILLONS
A MILAN

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026

Lundi

Tartinade haricots blancs
tomates marinées
et basilic



Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Yaourt nature sucré
(lait)

Dessert lacté
à la fraise à boire

Mardi

Betteraves
vinaigrette à la framboise

Chipolatas #
au jus
*Saucisses végétariennes sauce
jus VG SP*

Frites

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Madeleine

Jeudi

Entrée chaude
Acras à la morue

Rôti de dinde
sauce forestière
*Boulettes de soja sauce tomate
VG*

Petits pois, navets,
carottes

Fromage frais sucré
au lait entier

Fruit de saison

Vendredi

Salade de blé,
tomate, oeuf, vinaigrette

Rôti de bœuf sauce jus
Poêlée forestière
(champignons, haricots verts)

Coquillettes (blé)
sauce fromage
tartiflette emmental

Yaourt à boire
saveur vanille

Mousse (lait)
saveur chocolat au lait





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Février 2026

Vacances scolaires

Lundi

Pâté de campagne #
Salade de choux
verts et rouges VG SP

Rôti de veau farci au jus

Haricots beurre

Fromage blanc aromatisé
danonino (lait)

Liégeois saveur vanille caramel

Mardi

Entrée chaude
Gougères emmental
et comté **AOP**

Samoussa de légumes

Tortis (blé)

Yaourt nature sucré
(lait)

Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées
vinaigrette

Pavé de colin d'Alaska
sauce tomate ailée

Tajine de pois chiches

Semoule

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Galette bretonne

Vendredi

Taboulé
(semoule,
tomate, maïs, poivrons)

Rissolette de porc #

Quenelles nature
sauce mornay

Purée de patate douce

Fromage
ail et fines herbes
petit moulé (lait)

Dessert lacté gélifié
saveur vanille





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Février 2026

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi



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

