



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Mars 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betteraves (bio)
vinaigrette

Macaronis aux trois
fromages
(mozzarella, cheddar,
gouda)

Mousse (lait) 🍫
saveur chocolat au lait

Sauté de porc #
sauce indienne
Vég : Samoussa de
légumes

Carottes fondantes et blé 🍷

Coulommiers à la coupe

Palmiers
(sachet de 2)

Boulettes au bœuf sauce
stifado
Vég : Galette panée pois,
carotte, poireau

Haricots verts

Edam, coeur de dame
(lait) 🍷

Fruit de saison



Carottes râpées (locales)
(bio)
vinaigrette 🍷

Aiguillettes de poulet
marinées
sauce crème
Vég : Œufs durs sauce
Mornay

Purée
de pommes de terre

Crème dessert saveur
caramel

Beignets de poisson 🍷
Vég : Nuggets à
l'emmental

Ratatouille

Fromage nature
petit moulé (lait) 🍷



Purée de pomme
(fruit bio)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Cordon bleu de dinde
Vég : Pané moelleux au gouda

Pavé de colin
sauce ciboulette
Vég ; Sauce aux 3 fromages

Betteraves
vinaigrette

Sauté de dinde
sauce aux 4 épices
Vég : Boulettes de soja
sauce tomate

Blanquette légumes
haricots blancs

Salade mélangée (bio)

Colin d'Alaska pané
Vég : Oeuf à la coque

Purée de carottes

Coquillettes (blé) et
brocolis

Semoule (bio)

Riz

Frites

Yaourt brassé sucré aux
fruits

Pointe de brie
(lait)

Gouda (lait bio)

Fromage frais sucré
au lait entier (lait)

Fruit de saison

Madeleine

Liégeois saveur chocolat

Purée de poire
(fruit)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Farfalles
sauce butternut cheddar

Yaourt à boire
saveur fraise

Fruit de saison

Chipolatas #
au jus
Vég : Nuggets à
l'emmental

Purée colcannon
(chou vert & pommes de
terre)

Yaourt nature sucré
(lait)

Cake pistache fleur
d'oranger
(Farine locale)

Haché au veau
sauce provençale
Vég : Chausson tomate
mozzarella

Ratatouille

Camembert
(lait)

Purée pomme fraise



Carottes râpées (locales)
(bio)
vinaigrette

Émincés de bœuf sauce
Marengo
Vég : Crêpe à l'emmental

Lentilles

Yaourt brassé sucré aux
fruits (lait)

Nugget de colin
Vég : Chili végétal aux
haricots rouges

Fondue de poireaux
sauce à la crème et riz

Spécialité fromagère saint
morêt

Galette bretonne (bio)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026

PORTUGAL



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betteraves (bio)
vinaigrette

Rôti de porc sauce aux champignons
Vég : Quenelles nature sauce curry

Tortis

Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)



Petit beurre (bio)



Salade mélangée (bio)

Parmentier de bœuf
Vég : Parmentier végétal

Gâteau au yaourt
(farine locale)

Cassolette dieppoise
Vég : Samoussa de légumes

Carottes
sauce à la crème et pommes de terre rondes

Emmental (lait)

Fruit de saison



Sauté de porc #
sauce portugaise poivron
Vég : Emincé végétal sauce portugaise poivrons

Riz

Fromage fondu vache picon (lait)

Tartelette flan pasteis nata





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Sauté de bœuf au thym
Vég : Nuggets à
l'emmental

Frites

Yaourt nature sucré
(lait bio)


Fruit de saison

 Carottes râpées (locales)
(bio)
vinaigrette 


Emincés de poulet sauce
tikka massala
Vég : Tajine de pois
chiche

Brocolis

Tarte flan 

Dés de poissons 
sauce crème carottes

Carottes fondantes (bio)
et tortis

Fromage à pâte pressée
tomme (lait) 

Fruit de saison


Raviolis boeuf tomate


Fromage frais ½ sel
paysan breton

Dessert lacté à boire
pomme et framboise

Haricots blancs basquaise

Riz

Spécialité fromagère
Tartare ail et fines herbes
(lait) 

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 6 au Vendredi 10 Avril 2026



Lundi (Férial)

Mardi

Salade de blé (bio), tomate, œuf (bio), vinaigrette
Rôti de bœuf sauce tomate Vég : Tarte aux poireaux
Petits pois
Fromage frais sucré à base de fruits (lait)

Mercredi

Saucisse de strasbourg # Vég : Chausson tomate mozzarella
Haricots verts
Fromage frais sucré au lait entier (lait)
Fruit de saison

Jeudi

Betteraves (bio) vinaigrette
Coquillettes sauce bolognaise végétale
Mini choux pâtisseries

Vendredi

Parmentier au canard haricots blancs et purée de pommes de terre Vég : Parmentier égréné pomme de terre
Yaourt nature sucré (lait)
Gâteau façon financier (farine locale)

