



Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 11 Août 2025

Fax : 02 32 14 57 73



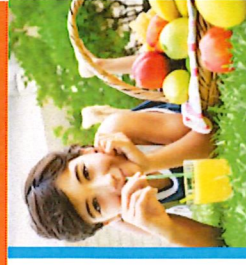
LA NORMANDE

37, rue des Vacillots

76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont

Tél. : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 8 au Vendredi 12 Septembre 2025

1 menu bio par semaine



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Melon	Pâté de campagne #	Concombre (à couper)	Tomate (bio) (entière)	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)
H2	 LA RENTRÉE DES MOUSSAILLONS		Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)		
H3					
H4					
V1	Saucisse de strasbourg #	Colin d'Alaska pané	Boulettes au boeuf sauce basquaise	Pennes (bio) aux trois fromages (gouda, cheddar, mozzarella)	Mijoté de porc # sauce curry
S/P					
V3					
VG					
L1	Potatoes	Carottes sauce à la crème	Semoule		Haricots beurre
L2					
L3					
F1	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Spécialité fromagère cantalfrais (lait)	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait bio)	Spécialité fromagère saint môtet (lait)
F2					
D1	Palmiers (sachet de 2)			Gâteau façon financier (farine locale)	Liegeois saveur chocolat (lait)
D2		Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille (lait)		
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc

Décongelé

Local

Contient du porc

Produit Français

Nouveauté

Produit de la mer durable





PRÉCOMMANDE

Fax : 02 32 14 57 73



Fax: 02 32 14 57 73

1 menu bio par semaine

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN



Local

Contient du porc



Produit



Produit de la mer



œuf
in plain air



Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 25 Août 2025

Fax : 02 32 14 57 73



LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Allermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 22 au Vendredi 26 Septembre 2025



1 menu bio par semaine

Stock d'hiver

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Pastèque	Tomate (entière)		Cubes de betteraves	Carottes râpées (bio) (locales) vinaigrette
H2			Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)		
H3					
H4					
V1	Chipolatas #	Sauté de dinde à la catalane	Emincés de poulet crème de poivron	Raviolis aux 6 légumes	
S/P					
V3					Sauté de porc # (bio) sauce bercy
VG					
L1	Lentilles	Haricots verts	Purée de pommes de terre et patate douce	Plat complet (pas de légumes)	Riz (bio)
L2					
L3					
F1	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes	Pointe de brie (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)		Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)
F2				Petit Suisse	
D1		Dessert lacté gélifié saveur vanille	Moelleux à la fleur d'oranger (farine locale)	Compote de pomme	Fruit de saison (bio)
D2	Fruit de saison				
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc

Local

Contient du porc

Produit Français

Nouveauté

Produit de la ferme

Oeuf plein air



Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 1^{er} Septembre 2025

Fax : 02 32 14 57 73



LA NORMANDE

37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Allermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 29 Septembre au Vendredi 3 Octobre 2025



1 menu bio par semaine



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Tomate (entière)		Carottes râpées et maïs vinaigrette	Pâté de campagne #	Pâtes du soleil (pâtes), tomates, poivrons, huile d'olive)
H2	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)	Bâtonnets de surimi et mayonnaise	Blé provençal (blé, tomate, œuf)		Chou blanc sauce cocktail
H3					
H4					
V1	Nuggets de poulet	Crêpinette de porc # au jus	Rôti de dinde sauce crème	Beuf haché (bio) sauce bolognaise	Colin d'Alaska pané
S/P					
V3		Carbonnade de boeuf			
VG					
L1	Frites (four)		Riz	Coguilletes (bio)	Carottes sauce à la crème
L2		Semoule	Gratin de chou fleur		
L3					
F1		Pointe de brie (lait)	Fromage blanc aromatisé danonino (lait)	Yaourt (local) petit frevillais nature sucré	
F2	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)				
D1	Gâteau au yaourt (farine locale)			Galette bretonne (bio)	Fruit de saison
D2		Fruit de saison	Liegeois saveur chocolat (lait)		Purée de pomme/fraise
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc

Décongelé

Local

Contient du porc

Végétarien

Produit Français

Nouveau

Produit de la mer

Produit durable

Oeuf plein air



Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 8 Septembre 2025

Fax : 02 32 14 57 73



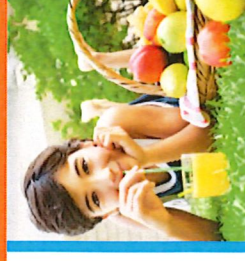
LA NORMANDE

37, rue des Vacillots

76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont

Tél. : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 6 au Vendredi 10 Octobre 2025

1 menu bio par semaine



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette	Cervelas #	Pommes de terre à l'huile	Betteraves vinaigrette	
H2	Lentilles vinaigrette			Riz aux petits légumes et vinaigrette (macedoine)	Coleslaw (carottes (bio), chou blanc (bio), mayonnaise)
H3					
H4					
V1	Saucisse de strasbourg #	Cordon bleu de dinde	Pizza royale reine #		Pavé de colin d'Alaska sauce tomate ailée
S/P					
V3				Sauté de dinde aux herbes	
VG					
L1	Purée de pommes de terre	Ratatouille	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Riz	Haricots verts
L2		Semoule			
L3					
F1		Coulommiers à la coupe (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	
F2	Fromage de chèvre à tartiner petit cabray				Canembert (lait)
D1			Muffin aux pépites de chocolat	Madeleine	Crème dessert saveur chocolat (lait bio)
D2	Crème dessert saveur caramel (lait)	Fruit de saison			
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc

Décongelé

Local

Contient du porc

Végétarien

Produit Français

Nouveauté

Produit de la région

LA NORMANDE

Oeuf plein air



Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 15 Septembre 2025

Fax : 02 32 14 57 73

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots

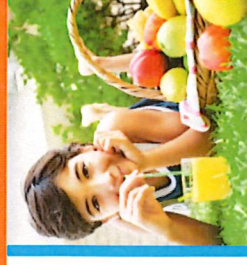
76510 Saint-Nicolas-d'Aillermont

Tél. : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre 2025

LES SAVEURS DE NOS REGIONS



LUNDI				MARDI				MERCREDI				JEUDI				VENDREDI			
H1	Concombre (à couper)			Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette				Carottes râpées vinaigrette				Saucisson à l'ail blanc #				Tomate			
H2																			
H3																			
H4																			
V1	Crozet sauce aux fromages (tartiflette, emmental et bleu)			Pavé de colin d'Alaska sauce basquaise				Boudin blanc #				Parmentier boeuf potiron				Emincés de poulet sauce maroilles			
S/P																			
V3																			
V6																			
L1				Ratatouille et riz				Pommes boulangères								Frites			
L2																			
L3																			
F1	Fromage frais sucré au lait entier (lait)			Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes				Camembert pané				Pointe de brie (lait)				Yaourt nature sucré (lait)			
F2																			
D1	Gâteau aux haricots blancs et myrtilles (farine locale)			Gâteau basque				Cubes de pomme caramel				Fruit de saison				Gaufre			
D2																			
Nombre de repas				Nombre de repas				Nombre de repas				Nombre de repas				Nombre de repas			

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRON

Contient du porc

Décongelé

Local

Contient du porc

Végétarien

Produit Français

Nouveauté

Produit de la mer

Produit durable

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air

Oeuf plein air



Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 22 Septembre 2025

Fax : 02 32 14 57 73

LA NORMANDE

37, rue des Vacillots

76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont

Tél : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73

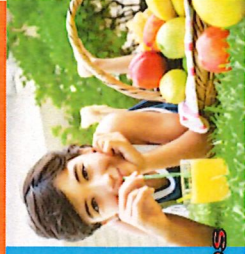


Du Lundi 20 au Vendredi 24 Octobre 2025

1 menu bio par semaine



Vacances Scolaires
Zones B et C



LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI		
H1	Entrée chaude Acras à la morue		Tartinade de potiron au fromage frais			Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette			Betteraves (bio) vinaigrette			Mortadelle #		
H2			Piémontaise (pommes de terre, tomate, oeu, mayonnaise)			Céleri frais mayonnaise			Salade de blé, tomate, oeu, vinaigrette					
H3														
H4														
V1	Saucisse de strasbourg #								Coquillettes (bio) sauce gouda, cheddar, mozzarella					
S/P														
V3			Rôti de porc # sauce diable			Merguez (sans porc) sauce tomate						Coeur de merlu sauce napolitaine		
VG														
L1	Purée de carottes											Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots)		
L2			Petits pois			Semoule						Riz		
L3														
F1	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)		Fromage blanc aromatisé danonino (lait)			Fromage frais sucré au lait entier (lait)			Yaourt nature sucré (lait bio)			Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes		
F2														
D1	Dessert lacté gélifié saveur vanille		Fruit de saison			Petit beurre			Madeleine (bio)					
D2												Fruit de saison		
Nombre de repas			Nombre de repas			Nombre de repas			Nombre de repas			Nombre de repas		

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc

Local

Décongelé

Contient du porc

Végétarien

Produit Français

Nouveauté

Produit de la mer

Produit durable

Oeuf plein air





Nom :



PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 29 Septembre 2025

Fax : 02 32 14 57 73



LA NORMANDE

37, rue des Vacillots

76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont

Tél. : 02 77 23 20 20

Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 27 au Vendredi 31 Octobre 2025

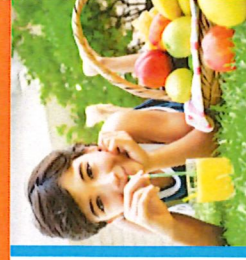
1 menu bio par semaine



Vacances Scolaires
Zones B et C

L'ÎLE DES

SORCIÈRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne #	Entrée chaude Crêpe à l'emmental	Taboulé (semoule, tomate, pois, poivrons)	
H2	Pommes de terre sauce tartare			Céleri vinaigrette	Soupe au potiron
H3					
H4					
V1	Rôti de dinde sauce provençale	Steak haché de bœuf (bio) sauce tomate	Sauté de porc # sauce marengo	Pavé de colin d'Alaska sauce aurore	Chausson tomate mozzarella
S/P					
V3					
VG					
L1	Ratatouille		Tortis	Printanière de légumes	Pommes rôssolées
L2	Semoule	Petits pois sauce tomate			
L3					
F1		Yaourt arôme framboise (lait bio)	Fromage frais 1/2 sel paysan breton (lait)	Yaourt nature sucré (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)
F2	Fromage à pâte pressée emmental (à la coupe) (lait)				
D1		Cake aux pépites de chocolat (lait bio)	Liegeois saveur chocolat (lait)		Carrot cake (gâteau à la carotte) (farine locale)
D2	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel			Purée de pomme (fruit)	
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc



Contient du porc



Produit Français

Nouveauté

