



MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Mars 2026

1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves  et maïs vinaigrette	 <i>Tartinade à l'œuf (bio)</i>	Salade de pâtes à la grecque (tomate, poivron, fromage de brebis)	Carottes râpées  vinaigrette	Saucisson à l'ail blanc #
Gratin de macaronis (blé)  et volaille façon kébab	Sauté de porc # sauce indienne	Rougail saucisse #	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	Beignets de poisson 
Fruit de saison 	Carottes fondantes 	Riz	Purée de pommes de terre	Ratatouille
Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	Coulommiers à la coupe (lait) 	Edam, coeur de dame (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage nature petit moulé (lait) 
	Palmiers (sachet de 2)	Fromage frais sucré à base de fruits (lait) 	Fruit de saison	Yaourt nature sucré (lait) 





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026

1 composant bio par semaine

Lundi



Coquillettes (blé bio)
sauce cocktail
(mayonnaise, tomate,
paprika)

Cordon bleu de dinde

Purée de carottes

Spécialité fromagère
tartare ail et fines herbes
(lait) *

Crème dessert
saveur vanille (lait) *

Mardi

Coleslaw
(carottes *, chou
blanc *, mayonnaise)

Emincés de poulet
sauce crème de poivron

Coquillettes (blé) *

Pointe de brie
(lait) *

Madeleine

Mercredi

Riz, tomate, emmental,
mayonnaise

Sauté de dinde
sauce aux 4 épices

Semoule *

Fromage à pâte pressée
mimolette (lait) *

Liegeois saveur chocolat
(lait) *

Jeudi

Pommes de terre *
à l'huile

Blanquette légumes
haricots blancs

Riz

Fromage à pâte pressée
gouda (lait) *

Fruit de saison

Vendredi

Salade iceberg
(variété de salade
croquante)

Colin d'Alaska pané *

Frites

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) *

Cake (farine locale) *
aux poires et chocolat





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2026

1 composant bio par semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée chaude
Gougères emmental
et comté AOP 



Farfalles
sauce butternut cheddar

Yaourt à boire
saveur fraise

Crème dessert
saveur chocolat (lait) 

Tartinade petits pois
menthe

Chipolatas #
au jus

Purée colcannon
(chou vert  &
pommes de terre)

Yaourt nature sucré
(lait) 

N

Cake (farine locale) 
pistache fleur d'oranger

Pâtes campagnardes #
(farfalles , tomates,
dés de porc, vinaigrette)

Haché au veau
sauce provençale

Ratatouille

Camembert
(lait) 

Fruit de saison



Carottes râpées (locales)
(bio) 
vinaigrette

Emincé de boeuf
sauce marengo

Lentilles 

Yaourt brassé sucré aux
fruits (lait) 

Fruit de saison

Pâté de campagne #

Nugget de colin 

Riz

Yaourt (local) 
petit frevillais
saveur fraise

Galette bretonne





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026



PORTUGAL



1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Quinoa provençal (quinoa 🌱, brunoise de légumes, vgt)	Saucisson à l'ail blanc #	Salade iceberg (variété de salade croquante)	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette	Entrée chaude Acras à la morue
Rôti de porc # sauce aux champignons	Sauté de bœuf au paprika		Rissolette de porc #	N Sauté de porc # sauce portugaise poivron
Poêlée forestière (champignons, haricots verts)	Petits pois	Parmentier de bœuf	Pommes de terre rondes 🌱	Riz
Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait) 🌱	Cantal jeune AOP 🌱	Camembert (lait) 🌱	Emmental (lait) 🌱	Fromage fondu vache picon (lait) 🌱
Fruit de saison	AB Petit beurre (bio)	Gâteau au yaourt (farine locale) 🌱	Fruit de saison	Tartelette flan pasteis nata ❄️





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026

1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle #	Carottes râpées 🌱 vinaigrette aux herbes	Tartinade œuf 🥚 , ciboulette	Entrée chaude Crêpe à l'emmental	Coquillettes (bio) 🌱 vinaigrette pesto rouge
Nuggets de poulet	Emincé de poulet sauce tikka massala	Sauté de porc # sauce provençale	Raviolis boeuf tomate	Sauté de porc # à l'arrabiata
Haricots beurre	Semoule 🌱	Tortis 🌱		Riz
Fromage à pâte pressée gouda (lait)	Pointe de brie (lait) 🌱	Fromage à pâte pressée tomme (lait) 🌱	Fromage frais 1/2 sel paysan breton (lait) 🌱	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait) 🌱
Dessert lacté gélifié saveur chocolat	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille (lait) 🌱	Fruit de saison	Mousse (lait) 🌱 saveur chocolat au lait





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Avril 2026



1 composant bio par semaine

Lundi (Férié)	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Salade de blé (bio), tomate, œuf (bio), vinaigrette	Pâtes du soleil (pâtes 🌱, tomates, poivrons, huile d'olive)	Betteraves vinaigrette 🌱	Concombre
	Palette # à la diable	Saucisse de strasbourg #	 Coquillettes 🌱 sauce bolognaise végétale	 Parmentier au canard haricots blancs et purée de pommes de terre
	Petits pois	Purée de pommes de terre	Emmental râpé (lait) 🌱	Yaourt nature sucré (lait) 🌱
	Coulommiers à la coupe (lait) 🌱	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 🌱	Mini choux patissiers ❄️	Gâteau façon financier (farine locale) 🌱
	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Palmiers (sachet de 2)		





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 13 au Vendredi 17 Avril 2026



1 composant bio par semaine

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pommes de terre 🌱 vinaigrette fromage blanc epices kebab	Houmous de betterave	Pâté de foie #	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes 🌱 et mozzarella
Cordon bleu de dinde	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	Merguez sauce tajine	Hoki pané	Chili végétal aux haricots rouges 🌱
Ratatouille	Purée de pommes de terre	Semoule 🌱	Printanière de légumes à la crème	Riz
Edam coeur de dame(lait) 🌱	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait) 🌱	Camembert (lait) 🌱	Camembert (lait) 🌱	Fromage rondelé aux noix (lait) 🌱
Liégeois saveur vanille caramel (lait) 🌱	Crème dessert saveur chocolat (lait) 🌱	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Madeleine





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 20 au Vendredi 24 Avril 2026

1 composant bio par semaine

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Crêpe à l'emmental	Semoule 🌟 aux tomates, poivrons et épices	Carottes râpées 🌟 et maïs vinaigrette	Blé provençal (blé 🌟, tomate, œuf 🥚)	Riz au surimi
Sauté de dinde sauce marengo	Rôti de dinde sauce jus ail	Sauté de porc # sauce colombo	Pilon de poulet sauce jus	Coquillettes 🌟 au jambon #
Haricots verts	Courgettes	Riz	Pommes vapeur 🌟	Emmental râpé (lait) 🌟
Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) 🌟	Fromage fondu vache picon (lait) 🌟	Pointe de brie (lait) 🌟	Spécialité fromagère cantadou ail & fines herbes	Purée de pomme/fraise
Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Gaufre nappée chocolat	Liegeois saveur chocolat (lait) 🌟	





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 27 Avril au Vendredi 1^{er} Mai 2026

1 composant bio par semaine

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Macédoine mayonnaise	Saucisson à l'ail blanc #	Coquillettes* sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	Oeuf dur* et mayonnaise	
Lasagne boeuf volaille	Sauté de dinde sauce crème poivron	Quiche lorraine #	Rôti de bœuf	
Yaourt nature sucré (lait)*	Riz	Salade iceberg	Pommes boulangères*	
Galette bretonne	Camembert (lait)*	Fruit de saison	 Fromage à tartiner nature (lait bio)	
	Fromage blanc aromatisé danonino (lait)*	Crème pâtissière au caramel	Mousse (lait)* saveur chocolat au lait	

