



MENU LA NORMANDE

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Mars 2026



Lundi

Taboulé
(semoule 🌟, tomate,
maïs, poivrons)

Rôti de veau farci
Sauce forrestière

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navets, haricots)

Mousse (lait) 🌟
saveur chocolat au lait

Mardi

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

Sauté de porc #
sauce indienne

Carottes fondantes 🌟

Fromage frais sucré au
lait entier 🌟

Mercredi

Boulettes au boeuf
sauce stifado

Haricots verts

Edam, Cœur de dame 🌟
(lait)

Dessert lacté flan
saveur vanille
nappé caramel

Jeudi

œuf durs 🍳
sauce mornay



Purée
de pommes de terre

Yaourt sucré aromatisé 🌟

Fruit de saison

Vendredi

Saucisson à l'ail blanc #

Beignets de poisson 🐟

Semoule 🌟

Compote de pomme
(fruit) 🌟





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026



Lundi

Cordon bleu de dinde

Purée de carottes

Yaourt brassé sucré aux
fruits

Fruit de saison

Mardi

Entrée Chaude
Soupe de légumes
(carottes, navets,
pommes de terre,
poireaux)

Pavé de colin
sauce ciboulette

Coquillettes (blé)

Yaourt nature sucré

Mercredi

Sauté de dinde
sauce aux 4 épices

Semoule

Fromage blanc aromatisé
Danonino (lait)

Fruit de saison

Jeudi

Pilon de poulet
sauce jus

Haricots verts

Fromage à pâte pressée
gouda (lait)

Compote de poire
(fruit)

Vendredi



Oeuf à la coque

Frites

Fromage frais sucré au
lait entier

Cake (farine locale)
aux poires et chocolat





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Mars 2026



Lundi

Pennes (bio)
sauce butternut cheddar

Fromage frais sucré aux
fruits
(lait bio)

Fruit de saison

Mardi

Chipolatas #
au jus

Purée colcannon
(chou vert &
pommes de terre)

Yaourt nature sucré

 Cake (farine locale)
pistache fleur d'oranger 

Mercredi

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

Haché au veau
sauce provençale

Ratatouille

Compote Pomme / Fraise

Jeudi

Entrée chaude
Soupe de courgettes au
fromage fondu

Sauté de dinde
à la moutarde

Lentilles 

Dessert lacté gélifié
saveur vanille

Vendredi

Pâté de campagne #

Nuggets de colin 

Fondue de poireaux
sauce à la crème

Yaourt Petit frevillais
saveur fraise 





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026



Lundi

Couscous 5 légumes
(bio)

Semoule (bio)

Fromage à tartiner nature
(lait bio)

Compote de pomme/poire
(fruits bio)

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Sauté de bœuf
Sauce paprika

Petits pois

Yaourt sucré aromatisé

Mercredi

Salade iceberg
(variété de salade
croquante)

Parmentier de bœuf

Gâteau au yaourt
(farine locale)

Jeudi

Cassolette dieppoise
(dés de poissons)

Pommes de terre rondes

Fromage blanc aromatisé
Danonino

Fruit de saison

PORTUGAL

Vendredi

Entrée chaude
Acras à la morue

Sauté de porc #
sauce portugaise poivron

Riz

Tartelette flan
pasteis de nata

