



# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 5 au Vendredi 9 Janvier 2026



## EGALIM STRICT



Lundi

Saucisson à l'ail blanc

**VG** : Salade de blé  
(blé, tomate, œuf)

Lasagnes bœuf/volaille

**VG** : Lasagnes (bio)  
aux légumes du Soleil

Fruit de saison

Mardi

Rôti de porc # LR

sauce diable

**VG** : Pavé de colin  
d'Alaska sauce basquaise

Petits pois

Emmental (lait)

Fromage frais sucré  
aux fruits  
Petit Filou

Mercredi

Haché au bœuf  
sauce jus

**VG** : crêpe à l'emmental

Purée  
de pommes de terre (bio)

Fromage nature  
Petit Moulé (lait)

Liégeois (lait)  
saveur vanille caramel

Jeudi

Roti de bœuf sauce jus

**VG** : Nugget de colin  
d'Alaska

Frites (four)

Camembert (lait)

Galette des rois

Vendredi

Carottes râpées  
(bio et locales)  
vinaigrette

Couscous végétal  
aux 5 légumes

Semoule

Mousse  
saveur chocolat au lait  
(lait)














# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 12 au Vendredi 16 Janvier 2026



## EGALIM STRICT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée chaude Samoussa légumes	Bœuf haché (bio)  sauce basquaise	Saucisson à l'ail blanc # <b>VG</b> : Carottes râpées et mais vinaigrette 	Tartinade œuf  ciboulette	Saucisses végétariennes au jus
Sauté de dinde sauce caramel	<b>VG</b> : Gratin pommes de terre/butternut fromage à tartiflette	Hoki pané 	Jambon blanc #	Haricots blancs sauce tomate
<b>VG</b> : Émincé végétal au caramel	Pommes de terre lamelles sautées	Riz	<b>VG</b> : Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental	Yaourt (local)  petit frevillais nature sucré
Riz, carottes, petits pois, maïs, sauce soja	Fromage frais sucré aux fruits Petit Filou (lait) 	Mini choux pâtissiers 	Coquillettes (blé) 	Gâteau au yaourt (farine locale) 
Purée pomme/ananas	Madeleine		Fruit de saison	





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 19 au Vendredi 23 Janvier 2026



Lundi

Tartiflette #

**VG** : Tartiflette  
végétarienne

Yaourt nature sucré  
(lait) \*

Fruit de saison



Mardi

Cordon bleu de dinde

**VG** : Pavé de colin  
d'Alaska  
sauce romarin

Ratatouille  
Riz

Cantal jeune AOP \*

Crème dessert (lait) \*



Mercredi

Aiguillette de poulet  
sauce colombo

**VG** : Tarte tomate,  
courgette, aubergine

Pommes vapeurs  
quartier \*

Fromage blanc aromatisé  
danonino (lait) \*

*Galette bretonne (bio)*



Jeudi

**AB** Carottes râpées  
(bio et locales)  
vinaigrette



Spaghettis  
(blé) \*  
sauce fromages  
(mozzarella, cheddar,  
gouda)



Fruit de saison

Vendredi

Oeuf dur \*  
et mayonnaise

Sauté de bœuf LR  
sauce au thym



**VG** : Boulettes de soja  
sauce tomate

Semoule \*

Île flottante



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





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 26 au Vendredi 30 Janvier 2026



## EGALIM STRICT

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanquette de dinde LR	Mortadelle #	Betteraves	Blé provençal	Chipolatas au jus
<b>VG</b> : Blanquette de légumes et haricots blancs	<b>VG</b> : Carottes râpées au fromage blanc	mimosa	(blé, tomate, œuf)	<b>VG</b> : Cassolette dieppoise (Cubes de poissons)
Riz (bio)	Pavé de colin d'Alaska sauce espagnole	Coquillettes au jambon	Nuggets de poulet	Penne (blé)
Fromage fondu Vache Picon (lait)	Semoule	<b>VG</b> : Coquillettes (blé) sauce crème champignons	<b>VG</b> : Nuggets à l'emmental	Fromage (bio) à tartiner, nature
Cake aux poires et chocolat (farine locale)	Mousse (lait) saveur chocolat au lait	Fruit de saison	Frites	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel







# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Février 2026






## EGALIM STRICT





Lundi

 Galette végétale boulgour à la mexicaine
Haricots verts
Cantal jeune AOP 
Fruit de saison





Mardi

Beignets de poisson 
Ratatouille Coquillettes (blé) 
Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)
Cake façon pain d'épice (farine locale) 




Mercredi

Médailillon de surimi mayonnaise
Escalope de dinde viennoise
<b>VG</b> : Tajine de pois chiches
Tortis (blé) 
Crème dessert vanille (lait) 

Jeudi

 Carottes râpées (bio et locales) vinaigrette 
Crêpinettes de porc #
VG : Dèc de poisson sauce aurore 
Lentilles 
Fruit de saison

Vendredi

Carbonnade de bœuf LR 
<b>VG</b> : Raviolis tofu basilic (bio)
Blé 
Fromage frais sucré au lait entier 
Crêpes





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Février 2026

## EGALIM STRICT

LES MOUSSAILLONS  
A MILAN

Lundi

Tartinade haricots blancs  
tomates marinées  
et basilic



Pizza tomate fromage

Salade iceberg

Dessert lacté  
à la fraise à boire

Mardi

Chipolatas LR #  
au jus



**VG** : Saucisses  
végétariennes au jus

Frites

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)



*Madeleine (bio)*



Mercredi

Sauté de porc # sauce  
provençale

**VG** : Parmentier de soja  
purée carotte

Haricots verts  
Semoule



*Brie (bio)*

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel

Jeudi

Entrée chaude  
Acras à la morue



Bœuf haché (bio)  
au jus

**VG** : Colin d'Alaska pané



Carottes (bio)

Fruit de saison

Vendredi



Coquillettes (blé)  
sauce fromage  
tartiflette emmental



Yaourt à boire  
saveur vanille



*Galette bretonne (bio)*





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 16 au Vendredi 20 Février 2026



## EGALIM STRICT

## Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne # <b>VG</b> : Betteraves vinaigrette	Boulette au bœuf sauce bolognaise <b>VG</b> : Samoussas de légumes	Quiche lorraine # <b>VG</b> : Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental	Pavé de colin d'Alaska sauce tomate ailées	Taboulé (semoule, tomate, mais, poivrons)
Sauté de veau (bio) au jus <b>VG</b> : Colin d'Alaska pané	Tortis (blé)	Salade mélangée (bio)	Semoule	Rissolette de porc # <b>VG</b> : Pané petits légumes
Purée de pommes de terre	Yaourt nature sucré (bio)	Pointe de brie (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Carottes fondantes
Liégeois saveur vanille caramel (lait)	Cake aux marrons (farine locale)	Purée de pomme (fruits)	Galette bretonne (bio)	Dessert lacté gélifié saveur vanille





















# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Février 2026

## EGALIM STRICT



Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves vinaigrette 	Rôti de porc LR #  sauce forestière	Tartinade œuf ciboulette 	Cordon bleu de dinde	Haché au veau sauce jus
 Macaronis  aux trois fromages (mozzarella, cheddar, gouda)	<b>VG</b> : Pavé de colin d'Alaska sauce tomate ailées 	Saucisse de volaille sauce jus	<b>VG</b> : Nuggets à l'emmental	<b>VG</b> : Tarte tomate, courgette, aubergine
	Semoule 	<b>VG</b> : Galette pané pois, carotte, poireau	Tortis (blé) 	 Semoule (bio)
	 Fromage à pâte pressée gouda (bio)	Purée de pommes de terre	 Yaourt nature sucré (bio)	Fromage rondelé aux noix (lait) 
 Crème dessert (bio) saveur vanille	Mousse (lait)  saveur chocolat au lait	 Fruit de saison (bio)	Petit beurre	 Beignet saveur chocolat noisette

