

**SITE DE
LA CHAPELLE-EN-VEXIN**

MENU LA NORMANDE

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 4 au Vendredi 8 Novembre 2024



2 menus bio par mois





Lundi

Tartinade oeuf 
ciboulette

Cordon bleu de dinde

Ratatouille


yaourt brassé (lait) 
sucré aux fruits

Mousse (lait) 
saveur chocolat au lait

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #

Tarte à la mozzarella,
fromage blanc, emmental

Fromage frais sucré 
(type fromage blanc)(lait)

Marbré au chocolat


Mercredi

Jeudi

Macédoine mayonnaise

Sauce bolognaise 
végétarienne

Macaronis (blé) 

Emmental râpé
(lait) 

Crème dessert (lait) 
saveur vanille

Vendredi

*Betteraves (bio)
vinaigrette*

*Sauté de porc (bio) #
sauce normande*

Riz (bio)

Gouda (bio)

Purée de pommes (bio)



Contient du porc



**SITE DE
LA CHAPELLE-EN-VEIXIN**

MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

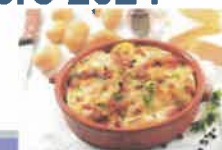
37, rue des Vacillots
76510 Saint-Nicolas-d'Aliermont
Tél. : 02 77 23 20 20
Fax : 02 32 14 57 73



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Novembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi (Férié)

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Pâté de campagne #

Omelette (bio)
sauce provençale

Poelée de légumes (bio)

Spécialité fromagère
(bio)
Vache Qui Rit

Purée pomme abricot
(bio)

Riz au poivron, tomate,
olive vinaigrette

Colin d'Alaska pané

Petits pois
sauce crème

Emmental
(lait)

Beignet
saveur chocolat noisette

Coleslaw
(carottes, chou blanc,
mayonnaise)

Tartiflette # et salade

Fromage blanc aromatisé
Danonino (lait)

Palmiers
(sachets de 2)



Contient du porc



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 18 au Vendredi 22 Novembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Taboulé (semoule)
Tomates, maïs, poivrons

Chipolatas #

Lentilles

Yaourt sucré aromatisé
(lait)

Galettes bretonne

Mardi

Coquillettes (blé)
sauce cocktail

Boulettes au boeuf
sauce stufado

Ratatouille

Fromage frais sucré
aux fruits Petit Filou
(lait)

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Beignets de poisson

Purée de potiron

Camembert
(lait)

Gâteau Vendéen
(farine locale)

Vendredi

Mortadelle #

Colombo de dinde

Riz

Fromage fondu (lait)
Vache qui rit

Dessert lacté gélifié
saveur vanille



**SITE DE
LA CHAPELLE-EN-VEXIN**



MENU LA NORMANDE

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 25 au Vendredi 29 Novembre 2024



2 menus bio par mois



Les Hauts de France

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Betteraves 🌱
vinaigrette



Chausson tomate
mozzarella

Pommes de terre country
cubes

Fromage frais sucré
au lait 🌱 entier

Fruit de saison

Entrée chaude
Acras à la morue

Palette à la diable #

Riz

Coulommiers à la coupe
(lait) 🌱

Dessert lacté gélifié
savour chocolat

Salade d'endives
(endives entières)



Gratin de pâtes (blé) 🌱
au jambon #
sauce maroilles

Fromage frais sucré
au lait 🌱 entier



Cake cannelle spéculos
(farine locale) 🌱

Tartinade oeuf 🌱
ciboulette



Aiguillette de poulet
panée

Purée de carottes

Fromage frais sucré
aux fruits Petit Filou
(lait) 🌱

Madeleine



Contient du porc



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 2 au Vendredi 6 Décembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Saucisson à l'ail blanc #

Sauté de porc#
sauce marengo

Tortis (blé) *

Emmental
(lait) *

Crème dessert (lait) *
saveur chocolat

Mardi

Coleslaw (carottes *
Chou blanc, mayonnaise°

Emincés de poulet
sauce crème
et petits pois

Fromage frais sucré
aux fruits Petit Filou
(lait) *

Fruit de saison

Mercredi

Mercredi

Jeudi

Semoule *
Aux tomates, poivrons et
épices

Raclette #
(assortiment de
charcuteries)

Pommes de terre *
et fromage à raclette

Fromage frais sucré
au lait * entier

Fruit de saison

Vendredi

Salade de blé * tomate,
œuf 🍳 vinaigrette

Sauce aux 3 fromages
(mozza , gouda, cheddar)

Coquillettes (blé) *

Yaourt local
Petit Frevillais
nature sucré

Barre bretonne

**SITE DE
LA CHAPELLE-EN-VEVIN**

MENU LA NORMANDE

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 9 au Vendredi 13 Décembre 2024



2 menus bio par mois



GRAND EST



Lundi

Entrée chaude
Anneaux de calamars à la
romaine

Nuggets de poulet

Frites
(four)

Yaourt sucré aromatisé
(lait) *

Galette bretonne

Mardi

Pâté de campagne #

Sauté de dinde
à la catalane

Semoule

Fromage fondu (lait) *
vache picon

Mousse (lait) *
saveur chocolat au lait

Mercredi

Jeudi

Chou rouge
vinaigrette

Saucisse de strasbourg #

Gratin de Spaetzel

Fromage frais sucré
au lait * entier

Cake façon pain d'épice
(farine locale)

Vendredi

Salade de pâtes (blé) *
et mozzarella

Chili végétal
Aux haricots rouges

Riz

Yaourt nature sucré
(lait) *

Dessert lacté gélifié
saveur vanille



Contient du porc



**SITE DE
LA CHAPELLE-EN-VEXIN**

MENU LA NORMANDE

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 16 au Vendredi 20 Décembre 2024



2 menus bio par mois



Lundi

Taboulé (semoule +
Tomates, maïs, poivrons)

Jambon #
sauce chasseur

Coquillettes locales

Fromage frais (lait bio)
sucré aux fruits

Cake (bio)
pépites de chocolat

Mardi

Coleslaw rouge (carottes +
Chou rouge, mayonnaise)

Pavé de colin d'Alaska
sauce brunoise

Boulgour

Fromage à pâte pressée
Gouda (lait)

Crème dessert (lait)
Savoir caramel

Mercredi

Jeudi



Vendredi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Colin d'Alaska pané

Ratatouille

Emmental
(lait)

Compote de pommes
(fruits)



Contient du porc

