

Nom :
ÉCOLES OUVERNE
et MANSAUCEUX



PRÉCOMMANDE

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 25 au Vendredi 29 Mai 2020

— MENU LA NORMANDE (entrée, plat protidique, légume, produit laitier, dessert) —

→ MENU SALADE COMPOSÉE (salade composée complète, produit laitier, dessert)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Faboule (semoule, tomate, maïs, poissons)	Salade de blé, tomate et œuf	Melon	Rafis- beurre	Sauceson à l'ail Duo carotte et céleri râpés mayonnaise
H2					
H3					
H4					
V1	Sauté de dinde à la catalane Œufs durs sauce crème	Haut de cuisse de poulet rôti au jus Tarte provençale	Bressane royale (riz, jambon de dinde, tomate, emmental, mayonnaise) Pêche Des de poisson durable Sauce espagnole	Pennes aux légumes du sud (plat complet végétarien)	Cœur de merlu sauce aigre
V3	Salade de coquillettes (coquillettes, émincé de poulet, tomate, macédoine, vinaigrette)	Salade bressane (riz, tomate, dés de jambon de dinde, tomate, emmental râpé, mayonnaise)	Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, œuf, émincé de poulet, cornichon, persil, mayonnaise) Plat complet (pas de légumes)	Salade tribord (farfalle, poisson blanc, petits pois, maïs, tomate, vinaigrette)	Salade de blé (blé, émincé de poulet, tomate, œuf, vinaigrette)
L1	Haricots verts	Petits pois	Brunoise légumes provençale	Plat complet (pas de légumes)	Pommes vapeur
L2					
L3					
F1	Petit filou fruité	Yaourt nature sucré	Rondele ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Vache Picon
F2	Petit filou fruité	Yaourt nature sucré	Rondele ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Vache Picon
D1	Fruit de saison	Crème dessert savourer-entremet	Fruit de saison	Smoothie fruité	Fruit de saison
D2	Compote de poire	Yovita savourer vanille	Compote de pomme-abricot	Madelaine	Compote de pomme-ramboise
	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

Salade composée complète



V Plat Végétarien



Norm :
ÉCOLES OUVÈRES
et JARDINS AU CŒUR



PRÉCOMMANDE

Fax : 02 32 14 57 73

LA NORMANDE

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



Du Lundi 1^{er} au Vendredi 5 Juin 2020

MENU LA NORMANDE (entrée, plat protéique, légume, produit laitier, dessert)
MENU SALADE COMPOSÉE (salade composée complète, produit laitier, dessert)



	LUNDI (Férié)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	☐	☒ Concombre (à couper)	☒ Carottes râpées vinaigrette aux herbes	☒ Betteraves vinaigrette	☒ Pommes de terre vinaigrette au paprika
H2	☐	☐	☐	☐	☐
H3	☐	☐	☐	☐	☐
H4	☐	☐	☐	☐	☐
V1	☒ Crêpinette de porc #	☒ Emincés poulet crème de poivron	☒ Tortis aux quatre fromages (mozzarella, bleu, parmesan, gouda)	☐	☒ Médailon de merlu sauce citron
S/P	☒ Tarte aux fromages	☒ Omelette	☐	☐	☐
V3	☒ Salade de coquillettes (coquillette, émincé de poulet, tomate, macédoine, vinaigrette)	☐ Salade bressane (riz, tomate, dés de jambon de dinde, tomate, emmental râpé, mayonnaise)	☒ Salade piemontaise (pomme de terre, tomate, œuf, émincé de poulet, cornichon, persil, mayonnaise)	☒ Salade tibord (farfalle, poisson blanc, petits pois, maïs, tomate, vinaigrette)	☐
L1	☒ Lentilles	☐ Printanière de légumes	☐ Plat complet (pas de légumes)	☒ Petits pois	☐
L2	☐	☐	☐	☐	☐
L3	☐	☐	☐	☐	☐
F1	☒ Fromage frais sucré (type suisse)	☒ Emmental	☒ Petit moulu ail et fines herbes	☒ Yaourt aromatisé	☐
F2	☒ Fromage frais sucré (type suisse)	☐ Emmental	☒ Petit moulu ail et fines herbes	☒ Yaourt aromatisé	☐
D1	☐ Fruit de saison	☐ Crème dessert saveur vanille	☒ Fruit de saison	☒ Fruit de saison	☐
D2	☐ Compote de pommes	☐ Crème dessert saveur vanille	☐ Compote pomme-fraise	☒ Compote pomme-banane	☐
	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

Salade composée complète

V Plat Végétarien



Nom : ECOLES OUENNE
et HAIRSAUCEUX



PRÉCOMMANDE

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



— MENU LA NORMANDE (entrée, plat protidique, légume, produit laitier, dessert)
MENU SALADE COMPOSÉE (salade composée complète, produit laitier, dessert)
DU 08 au 12 JUIN



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	—Acharde de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au ail)	—Salade grecque (tomate, concombre, brebis, oignon, olive)	Pâtes sauce tartare	—Salade iceberg (variété de salade croquante)	—Pateque
H2				—Salade entière lactée	
H3					
H4					
V1	—Paille poisson	—Sauté de porc # sauce paprika —Samoussa de légumes	Nuggets fromage	—Mijoté de boeuf sauce artichaut —Œufs durs sauce crème	—Cordon bleu de dinde —Œuf de héri-moray
S/P					
V3	Salade de blé (blé, émincé de poulet, tomate, œuf, vinaigrette)	Salade bâbord (pomme de terre, thon, œuf, tomate, mayonnaise)	Salade de coquillettes (coquillettes, émincé de poulet, tomate, macédoine, vinaigrette)	Salade bressane (riz, tomate, dés de jambon de dinde, tomate, emmental râpé, mayonnaise)	Salade piémontaise (pomme de terre, tomate, œuf, émincé de poulet, cornichon, persil, mayonnaise)
L1	—Paille légumes	—Semoule et pois chiche	Poêlée de légumes d'été	—Frites (four) —Frites fraîches	—Coquillettes —Sauce tomate
L2					
L3					
F1	—Yaourt saur vanille "les fermes d'ici" (LOCAL)	—Cantadou ail & fines herbes	Mimollette	—Gervais aux fruits	—Pointe de brie
F2	—Yaourt saur vanille "les fermes d'ici" (LOCAL)	→ Cantadou ail & fines herbes	Mimollette	→ Gervais aux fruits	→ Pointe de brie
D1	—Fruit de saison	—Flan nappé au caramel	Fruit de saison	—Compote pomme-fraise	—Fruit de saison
D2	—Compote de poire	→	Compote pomme-cassis	Compote pomme-fraise	→ Yovita saur vanille
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Salade composée complète	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

Contient du porc

