








MENU LA NORMANDE



Du Lundi 2 au Vendredi 6 Mars 2026

PETIT CAUX

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Betteraves (bio) vinaigrette	 Tartinade à l'œuf (bio)	 Pâtes (bio) sauce tartare	 Carottes râpées (locales) (bio) vinaigrette	
Gratin de macaronis (blé) 🌱 et volaille façon kébab	Sauté de porc # (bio) sauce indienne	Rougail saucisse #	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	Saucisson à l'ail blanc # + beurre
Emmental râpé (lait) 🌱	Carottes fondantes (bio) et blé	Riz	Purée de pommes de terre	Beignets de poisson 🐟
Mousse (lait) 🌱 saveur chocolat au lait	Yaourt nature sucré (lait bio)	Edam, coeur de dame (lait) 🌱	Yaourt sucré aromatisé (lait) 🌱	Ratatouille et semoule 🌱
	Sablés nappés chocolat (bio)	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison	Fromage nature petit moulé (lait) 🌱  Purée de pomme (fruit bio)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026

PETIT CAUX



Lundi

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




Parmentier égréné
carottes (bio)


Fromage à tartiner nature
(lait bio)


Crème dessert
saveur vanille (lait bio)

Mardi

Soupe aux légumes
(carottes, navets,
pommes de terre,
poireaux)


Pavé de colin 
sauce ciboulette

Coquillettes (blé) 

Yaourt nature sucré
(lait) 

Madeleine


Mercredi

Betteraves 
vinaigrette

Sauté de dinde
sauce aux 4 épices




Semoule (bio)

Fromage blanc aromatisé
danonino (lait) 

Fruit de saison

Jeudi


Pommes de terre 
à l'huile

Pilon de poulet
sauce jus

Riz et haricots verts



Gouda (lait bio)

Purée de poire
(fruit) 

Vendredi





Salade mélangée (bio)



Oeuf à la coque

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

PETIT CAUX



Lundi

Riz niçois
(riz (bio), tomates,
poivrons, olives noires,
vinaigrette)


Pennes (bio)
sauce butternut cheddar

Emmental (lait) *

Crème dessert
saveur chocolat (lait bio)

Mardi


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

Mercredi

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

Haché au veau
sauce provençale

Pommes de terre rondes
et ratatouille *

Camembert (lait) *



Fruit de saison (bio)

Jeudi



Carottes râpées (locales) 
(bio)
vinaigrette

Sauté de dinde
à la moutarde


Lentilles *

Yaourt brassé sucré aux
fruits (lait) *


Fruit de saison

Vendredi

Pâté de campagne #
+ cornichons

Nugget de colin 

Riz et fondue de poireaux
sauce à la crème

Yaourt (local) 
petit frevillais
saveur fraise



Galette bretonne (bio)





MENU LA NORMANDE



Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars 2026
PETIT CAUX

PORTUGAL



Lundi

Betteraves (bio)
vinaigrette



Couscous 5 légumes (bio)


Semoule (bio)

Fromage à tartiner nature
(lait bio)


Purée de pomme/poire
(fruits bio)

Mardi

Saucisson à l'ail blanc #
+ beurre

Pavé de colin 
sauce romarin

Petits pois

Yaourt sucré aromatisé
(lait) 




Petit beurre (bio)


Mercredi



Salade mélangée (bio)

Parmentier de boeuf

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 


Gâteau au yaourt
(farine locale) 

Jeudi



Riz (bio), tomate (bio),
emmental, mayonnaise

Rissolette de porc #


Pommes de terre rondes
et carottes 
sauce à la crème

Emmental (lait) 


Fruit de saison


Vendredi

Entrée chaude
Acras à la morue

 Sauté de porc #
sauce portugaise poivron

Riz

Fromage fondu
vache picon (lait) 

Tartelette flan
pasteis nata 

















MENU LA NORMANDE



Du Lundi 30 Mars au Vendredi 3 Avril 2026
PETIT CAUX

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle # + beurre	 Carottes râpées (locales) (bio) vinaigrette 	Tartinade œuf  , ciboulette	Entrée chaude Crêpe à l'emmental	Coquillettes (bio) vinaigrette pesto rouge
Nuggets de poulet	Emincés de poulet sauce tikka massala	Dés de poissons  sauce crème carottes	Raviolis boeuf tomate	Sauté de porc # (bio) à l'arrabiata
Frites + mayonnaise et ketchup	Semoule  et brocolis	 Carottes fondantes (bio)	 Yaourt arôme framboise (lait bio)	Riz et Poêlée (bio) courgettes, carottes
 Yaourt nature sucré (lait bio)	Pointe de brie (lait) 	Fromage à pâte pressée tomme (lait) 	Dessert lacté pomme et framboise (à boire)	Fromage à tartiner nature (lait bio)
Fruit de saison	Tarte flan 	Crème dessert saveur vanille (lait) 		Purée de pomme (fruit bio)





MENU LA NORMANDE

Du Lundi 6 au Vendredi 10 Avril 2026

PETIT CAUX



Lundi (Férié)

Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi



Salade de blé (bio),
tomate, œuf ,
vinaigrette

Palette #
à la diable

Petits pois

Coulommiers à la coupe
(lait) 


Fruit de saison



Coleslaw
(carottes (bio), chou blanc
(bio), mayonnaise)

Saucisse de strasbourg #

Purée
de pommes de terre

Fromage frais sucré
au lait entier (lait) 

Palmiers
(sachet de 2)



Betteraves (bio)
vinaigrette



Coquillettes (bio)
sauce
gouda, cheddar,
mozzarella

Fromage frais sucré
aux fruits (lait bio)

Mini choux patisseries 

Concombre



Parmentier au canard
haricots blancs
et purée
de pommes de terre

Yaourt nature sucré
(lait) 

Gâteau façon financier
(farine locale) 









MENU LA NORMANDE



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
Macédoine mayonnaise	 <i>Semoule (bio) tomate, poivron, épices kebab</i>	Coquillettes 🌱 sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	Oeuf dur 🥚 et mayonnaise	
Lasagne boeuf volaille	<i>Rôti de porc # (bio) sauce forestière</i>	Quiche lorraine #	Jambon blanc #	
Yaourt nature sucré (lait) 🌱	<i>Carottes fondantes (bio)</i>	Salade iceberg	Pommes boulangères 🌱	
 <i>Galette bretonne (bio)</i>	<i>Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)</i>	 <i>Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)</i>	 <i>Fromage à tartiner nature (lait bio)</i>	
	<i>Purée de pomme (fruit bio)</i>	Fruit de saison	Mousse (lait) 🌱 saveur chocolat au lait	

