



# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026



PETIT CAUX



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi (Férié)
<p>Melon</p> <hr/> <p>Parmentier provençal (bio)</p> <hr/> <p>Coulommiers à la coupe (lait)</p> <hr/> <p>Fruit saison</p>	<p>Boullgour tomate basilic</p> <hr/> <p>Sauté de dinde sauce aux 4 épices</p> <hr/> <p>Riz et légumes couscous (carottes, courgette, pois chiches, navet, pruneaux)</p> <hr/> <p>Fromage frais sucré aux fruits (lait bio)</p> <hr/> <p>Liégeois saveur chocolat (lait)</p>	<p>Betteraves (bio) vinaigrette</p> <hr/> <p>Tortis aux haricots rouges</p> <hr/> <p>Emmental râpé (lait)</p> <hr/> <p>Cake chocolat coco (farine locale)</p>	<p>Pâté de campagne # + cornichons</p> <hr/> <p>Pané moelleux au gouda</p> <hr/> <p>Blé et ratatouille</p> <hr/> <p>Fromage à pâte pressée mimolette (lait)</p> <hr/> <p>Crème dessert saveur vanille (lait bio)</p>	





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026



PETIT CAUX



Lundi

Carottes rapées (bio)  
(locales)  
vinaigrette

Pennes (bio)  
aux trois fromages  
(gouda, cheddar,  
mozzarella)

Fromage à tartiner nature  
(lait bio)

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel (lait bio)

Mardi

Tomate  
vinaigrette

Boulettes au boeuf  
sauce basquaise

Semoule

Camembert  
(lait)

Fruit de saison

Mercredi

Salade de pâtes  
et mozzarella

Dés de poissons  
sauce tikka massala

Pommes de terre rondes

Yaourt nature sucré  
(lait)

Fruit saison (bio)

Jeudi (Férié)

Vendredi  
(Congé)





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026



PETIT CAUX



Lundi

Entrée chaude  
Acras à la morue

Beignets de poisson

Riz et ratatouille

Fromage frais sucré  
(type fromage blanc)  
(lait)

Purée de pomme  
(fruit bio)

Mardi

½ pomelo

Saucisse de strasbourg #

Carottes fondantes (bio)

Pointe de brie  
(lait)

Fruit de saison

Mercredi

Saucisson à l'ail blanc #  
+ beurre

Wrap thon crudités

Fromage à tartiner nature  
(lait bio)

Mousse  
saveur chocolat au lait  
(lait)

Jeudi

Concombre

Penne  
sauce moussaka boeuf

Emmental râpé  
(lait)

Cake semoule, amande  
et fleur d'oranger  
(farine locale)

Vendredi

Tartinage œuf ciboulette

Jambon blanc #

Purée  
de pommes de terre

Fromage frais sucré  
au lait entier (lait)

Fruit saison





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026



**PETIT CAUX**



Cachés dans une crique

**Lundi (Férié)**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



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

Emincés de bœuf  
sauce barbecue

Semoule

Fromage à pâte pressée  
saint paulin (lait)

Liégeois  
saveur vanille caramel

Rillettes au thon  
(cubes de poissons)

Blanquette de dinde

Riz créole (bio)

Camembert  
(lait)

Galette bretonne

Oeuf dur  
et mayonnaise

Poisson pané  
sauce tartare

Pommes rissolées

Spécialité fromagère  
fraidou

Smoothie pomme pêche

Carottes râpées (bio)  
(locales)  
vinaigrette

Omelette (bio)  
sauce provençale

Fusillis (bio)

Emmental (lait bio)

Crème dessert  
saveur chocolat (lait bio)





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 1<sup>er</sup> au Vendredi 5 Juin 2026



PETIT CAUX



Lundi

Tomate  
vinaigrette

Cordon bleu de dinde

Riz et courgettes  
sauce provençale

Edam  
(lait bio)

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

Mardi

Tartinade à l'œuf (bio)

Rôti de porc # (bio)  
sauce chasseur

Tortis

Fromage frais sucré  
aux fruits (lait bio)

Petit beurre (bio)  
(gâteau enveloppé)

Mercredi

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

Tomate farçie  
(sans porc)

Semoule

Yaourt sucré aromatisé  
(lait)

Fruit saison

Jeudi

Macédoine  
mayonnaise

Rôti de veau farçi  
sauce jus

Haricots verts

Yaourt (local)  
petit frevillais nature sucré

Pastèque

Vendredi

Riz au thon

Quiche lorraine #

Salade iceberg

Fromage à tartiner nature  
(lait bio)

Mousse (lait)  
saveur chocolat au lait





# MENU LA NORMANDE

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026



PETIT CAUX



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Carottes râpées (bio) (locales) vinaigrette

Parmentier de boeuf

Spécialité fromagère saint môret (lait)

Madeleine

Saucisson à l'ail blanc # + beurre

Sauté de porc # sauce forestière

Petits pois carottes

Cantal jeune AOP

Fruit saison (bio)

Pique-nique

Salade laitue

Nuggets de poulet + mayonnaise et ketchup

Frites

Fromage fondu vache picon (lait)

Dessert lacté saveur vanille à boire

Melon

Pavé de colin d'Alaska sauce crème

Riz créole (bio)

Camembert (lait)

Purée de pomme (fruit bio)





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026



PETIT CAUX



Lundi

Radis + beurre

Saucisse de strasbourg #

Purée de potiron

Yaourt brassé sucré  
aux fruits (lait)

Fruit de saison

Mardi

*Semoule (bio)  
aux tomates, poivrons  
et épices*

*Rôti de porc # (bio)  
sauce paprika*

*Poêlée (bio)  
de courgette, carottes,  
pommes de terre*

Coulommiers à la coupe  
(lait)

*Galettes bretonnes (bio)  
(gâteau enveloppés)*

Mercredi

Betteraves  
vinaigrette à la framboise

Tajine  
au poulet et mouton

*Semoule (bio)*

Fromage  
ail et fines herbes  
petit moulé (lait)

Dessert lacté flan  
saveur vanille  
nappé caramel

Jeudi

Tomate  
vinaigrette

Rôti de bœuf

Purée  
de pommes de terre

Yaourt nature sucré  
(lait bio)

Brownie mexicain  
(farine locale)

Vendredi

Entrée chaude  
Crêpe à l'emmental

Pépité de poisson  
meunière

Riz  
sauce tomate

Spécialité fromagère  
saint môret (lait)

Crème dessert  
saveur vanille (lait)





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026



PETIT CAUX



Lundi



Carottes râpées (bio)  
(locales)  
vinaigrette

Anneaux de calamars  
à la romaine

Riz  
safrané

Spécialité fromagère  
tartare ail et fines herbes  
(lait)

Mousse  
saveur chocolat au lait  
(lait)

Mardi



Tomate  
vinaigrette

Rôti de bœuf (bio)  
sauce jus

Purée  
de pommes de terre  
et patate douce

Pointe de brie  
(lait)

Fruit de saison

Mercredi

Pâté de campagne #  
+ cornichons

Rôti de porc #  
sauce jus ail

Semoule et ratatouille

Gouda  
(lait bio)

Purée de pomme  
(fruit)

Jeudi



Betteraves (bio)  
vinaigrette

Oeuf à la coque

Frites

Spécialité fromagère  
fraidou

Liégeois saveur vanille  
caramel (lait)

Vendredi

Melon

Jambon blanc #

Coquillettes (bio)

Fromage frais sucré  
aux fruits petit filou  
(lait)

Cake fromage blanc  
et pépite de chocolat  
(farine locale)



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





# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet 2026



PETIT CAUX



Découverte du trésor



Repas froid



Lundi

Tartinade oeuf (bio)  
ciboulette

Coquillettes (bio)  
sauce (mozzarella,  
cheddar, gouda)

Fromage frais sucré  
aux fruits (lait bio)

Purée de pomme/poire  
(fruits bio)

Mardi

Mécédoine mayonnaise

Brandade de morue

Camembert  
(lait)

Crème dessert  
saveur caramel (lait)

Mercredi

Radis + beurre

Pavé de colin d'Alaska  
sauce mornay

Riz créole (bio)

Fromage rondelé  
aux noix (lait)

Dessert lacté gélifié  
saveur vanille

Jeudi

Salade laitue

Cheeseburger

Potatoes

Fromage fondu  
vache picon (lait)

Churros + sucre

Vendredi

Tomate  
vinaigrette

Jambon blanc #

Chips

Yaourt à boire  
saveur fraise

Madeleine



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

