



COMMUNE DE PETIT-CAUX



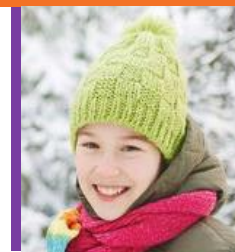
MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

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



Du lundi 4 au vendredi 8 octobre 2021



Lundi

Salade de blé
(blé (bio), tomates, œuf et
vinaigrette)

Emincés de poulet
crème de poivron

Haricots beurre

Tomme noire

Fruit de saison

Mardi

Tartinade œuf ciboulette

Cassoulet #

Fromage frais fruité (bio)

Fruit de saison

Mercredi

Salade américaine
(carottes, maïs et
vinaigrette)

Grignotines de porc #
sauce colombo

Purée
de pommes de terre

Fromage frais sucré

Crème dessert vanille
(bio)

Jeudi

Salade verte

Boulettes de bœuf (bio)
sauce bolognaise

Spaghettis (bio)

Yaourt sucré (bio)

Fruit « Les Fermes d'Ici »

Vendredi

Tomate

Emietté de thon
sauce cajun

Semoule

Yaourt aux fruits jaunes
(bio)

Flan pâtissier





COMMUNE DE PETIT-CAUX



MENU LA NORMANDE

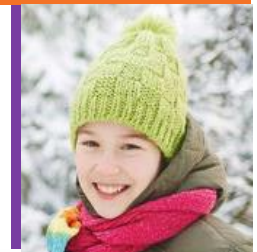
LA NORMANDE

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



Du lundi 11 au vendredi 15 octobre 2021

Semaine des saveurs



Lundi

Pâté de campagne #

Boulettes de bœuf
sauce aux pruneaux
d'Agen

Carottes fondantes

Yaourt à boire
saveur fraise

Fruit de saison

Mardi

Tomate

Nuggets fromage

Purée au cantal et à l'ail

Coulommiers

Fruit de saison

Mercredi

Rillettes sardine
tomate espagnole

Aiguillettes de poulet
sauce mornay

Chou fleur et pommes de
terre avec épices

Emmental

Crème saveur vanille

Jeudi

Concombre

Sauté de veau
sauce marengo

Frites

Fraidou

Cake aux marrons

Vendredi

Salade de riz de
Camargue,
mimolette et perso

Poisson meunière

Ratatouille

Yaourt nature sucré

Pain perdu





COMMUNE DE PETIT-CAUX



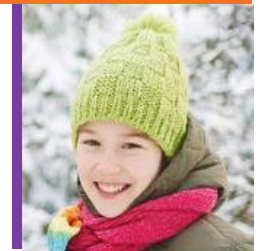
MENU LA NORMANDE

LA NORMANDE

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



Du lundi 18 au vendredi 22 octobre 2021



Lundi

½ pomelo

Coquillettes carbonnara #

Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi

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

Bœuf (bio)
sauce chasseur

Carottes (bio)

Fromage frais (bio)

Madeleine (bio)

Mercredi

Taboulé (semoule (bio),
tomates, maïs, poivrons,
cornichons et vinaigrette)

Cuisse de poulet
sauce basilic

Chou fleur persil
et blé

Fromage blanc fruité

Fruit de saison

Jeudi

Chou blanc (bio)
vinaigrette

Tomate farcie

Riz

Yaourt nature sucré

Flan nappé au caramel

Vendredi

Mortadelle #

Dinde rôtie
sauce colombo

Haricots verts

Yaourt
saveur fruits des bois
« Les Fermes d'Ici »

Fruit de saison

