



COMMUNE DE PETIT-CAUX



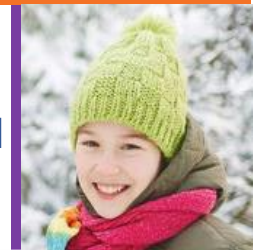
# MENU LA NORMANDE

## 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 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021



### Lundi

Betteraves (bio)  
vinaigrette

Cassoulet #  
(chipolata, strasbourg,  
saucisson ail, sauce  
tomate et haricots)

Emmental

Fruit de saison

### Mardi

Coquillettes cocktail  
(coquillettes (bio) et sauce  
cocktail)

Médaille de merlu  
sauce crème

Purée de vache qui rit  
et brocolis

Yaourt nature sucré

Compote pomme-fraise

### Mercredi

Carottes râpées et maïs

Sauté de porc #  
sauce charcutière

Potatoes campagnardes

Mimolette

Fruit de saison

### Jeudi

½ pomelo

Rôti de boeuf

Carottes sauce  
à la crème

Fromage frais fruité (bio)

Gâteau façon financier

### Vendredi

Haricots verts (bio)  
vinaigrette

Œufs durs (bio)  
à la crème

Pennes (bio)

Vache qui rit (bio)

Fruit de saison (bio)





COMMUNE DE PETIT-CAUX



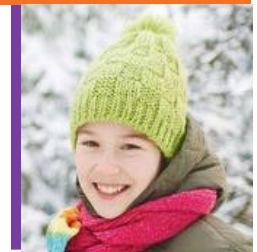
# MENU LA NORMANDE

## 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 6 au vendredi 10 décembre 2021



### Lundi

Carottes râpées (bio)  
vinaigrette

Saucisse de strasbourg #

Frites

Pointe de brie

Mousse saveur citron

### Mardi

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

Bœuf (bio)  
sauce prapika

Poêlée de légumes (bio)

Yaourt sucré (bio)

Fruit de saison (bio)

### Mercredi

Piémontaise (pommes de  
terre, tomates, œuf,  
cornichons, mayonnaise)

Quiche lorraine #

Salade

Yaourt (bio)  
aux fruits rouges

Liégeois saveur vanille  
caramel

### Jeudi

Terrine de poisson  
et pistou

Blanquette de dinde

Petit pois

Fromage frais sucré

Fruit «Les Fermes d'Ici »

### Vendredi

Salade batavia

Parmentier  
au poisson blanc et  
saumon

Fromage frais (bio)

Crème pâtissière  
au caramel





COMMUNE DE PETIT-CAUX



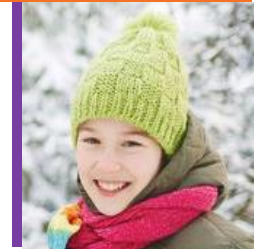
# MENU LA NORMANDE

## 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 13 au vendredi 17 décembre 2021



 Repas de Noël

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Chou rouge (bio)  
vinaigrette

Riz niçois  
(riz, tomate, poivron et  
olive)

Betteraves  
vinaigrette

Terrine de canard

Duo carotte et céleri  
râpés mayonnaise

Boulettes de boeuf (bio)  
sauce bolognaise

Cassolette dieppoise

Grignotines de porc #  
sauce colombo

Sot l'y laisse  
sauce suprême

Cordon bleu de dinde

Fusillis (bio)

Purée de carottes

Semoule

Pomme pin

Haricots verts  
sauce tomate

Gouda (bio)

Fromage frais fruité (bio)

Camembert

Petit Louis

Six de savoie

Fruit « Les Fermes d'Ici »

Compote  
pomme-banane

Fruit de saison

Montagne en chocolat

Clémentine

Purée pomme (bio)

