



COMMUNE DE PETIT-CAUX



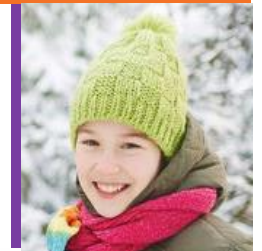
MENUS

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 5 au Vendredi 9 Juin 2023



Lundi

Betteraves vinaigrette

Pain de poisson
sauce mousseline citron

Coquillettes (bio)

Yaourt saveur myrtille
« Ferme du Coudroy »

Galette bretonne

Mardi

Riz aux petits légumes

Filet de colin
sauce romarin

Haricots verts persil

Yaourt brassé
aux fruits mixés

Fruit de saison

Mercredi

Tomate

Emincés de poulet
sauce tomate

Ratatouille

Yaourt à boire saveur
famboise/mûre

Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées
vinaigrette aux herbes

Sauté de dinde
sauce basilic

Riz

Fromage blanc aromatisé
gervais

Mousse
saveur chocolat noir

Vendredi

Salade verte

Hot dog #

Pommes rissolées

Fromage frais sucré

Donut's sucré

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement





COMMUNE DE PETIT-CAUX



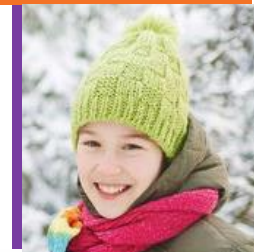
MENUS

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 12 au Vendredi 16 Juin 2023



Lundi

Tomate

Timbale de riz
à l'espagnole
(riz, courgettes, poivrons
et lentilles)

Yaourt nature sucré

Crème pâtissière
au caramel

Mardi

Betteraves (bio)
vinaigrette

Pennes (bio)
aux trois fromages
(bleu, parmesan et
mozzarella)

Edam (bio)

Choux choco trésor

Mercredi

Salade de pâtes
et mozzarella

Paupiette de dinde
sauce chasseur

Pommes de terre
quartier

Pointe de brie

Compote
pomme-banane

Jeudi

Taboulé
(semoule, tomate, maïs et
poivrons)

Colombo de porc #

Carottes fondantes

Fromage frais sucré

Pastèque

Vendredi

Riz niçois
(riz, tomate, poivrons et
olive)

Beignets de poisson

Purée
de pommes de terre

Cantal jeune AOP

Gélatifé
saveur chocolat

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement





COMMUNE DE PETIT-CAUX



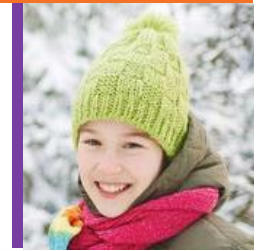
MENUS

LA NORMANDE

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



Du Lundi 19 au Vendredi 23 Juin 2023



Lundi

Carottes (bio)
au fromage blanc

Saucisse de strasbourg #

Lentilles du Coudroy

Fromage frais sucré

Fruit de saison

Mardi

Saucisson ail blanc #

Cordon bleu de dinde

Riz et ratatouille

Fromage fondu
vache qui rit (bio)

Mousse
au chocolat au lait

Mercredi

Macédoine mayonnaise

Gratin de pâtes
charcutier #
(pâtes, épaule et sauce
mornay)

Fromage blanc aromatisé
gervais

Fruit de saison (bio)

Jeudi

Blé (bio)
à la provençale

Omelette (bio)
sauce basquaise

Carottes (bio)

Fromage frais fouetté
(bio)

Purée pomme/poire (bio)

Vendredi

Tomate

Piémontaise surimi
(pommes de terre, surimi,
œuf, tomate, mayonnaise
et cornichons)

Yaourt sucré
« Ferme du Coudroy »

Gâteau au chocolat épiced

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement





COMMUNE DE PETIT-CAUX



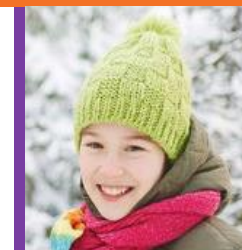
MENUS

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 26 au Vendredi 30 Juin 2023



Lundi

Semoule (bio)
aux poivrons et épices

Quenelles de brochet
sauce mornay

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navets et haricots)

Yaourt nature sucré

Madeleine

Mardi

Pâtes (bio)
sauce tartare

Emincés de poulet sauce
crème

Petis pois fermiers
et carottes

Coulommiers

Gélifié saveur vanille

Mercredi

Concombre
sauce vinaigrette

Omelette
sauce basquaise

Semoule

Fromage fondu
vache qui rit (bio)

Flan nappé au caramel

Jeudi

Carottes râpées (bio)
vinaigrette

Gratin de fusillis
et brocolis (bio)

Fromage frais fouetté
(bio)

Purée de pommes (bio)

Vendredi

Cœur de scarole

Cheese burger

Pommes rissolées

Fromage frais sucré

Milk shake à la fraise

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement





COMMUNE DE PETIT-CAUX



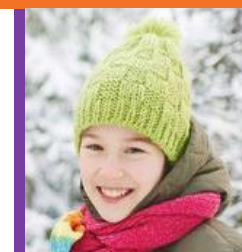
MENUS

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 3 au Vendredi 7 Juillet 2023



Lundi

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

Sauté de porc (bio) #
sauce provençale

Poêlée de légumes (bio)

Fromage fondu
vache qui rit (bio)

Crème dessert
saveur chocolat

Mardi

Rillettes au thon

Nuggets de poulet

Frites

Yaourt sucré (bio)

Fruit de saison

Mercredi

Repas organisé par les
centres de loisirs

Jeudi

Riz niçois (bio)

Sauté de dinde
aux herbes

Blé et courgettes

Fromage frais sucré

Fruit de saison

Vendredi

Tomate

Jambon blanc #

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

Fromage frais fouetté
(bio)

Cake au caramel

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement

