


















MENU LA NORMANDE



Du Lundi 16 au Vendredi 20 Février 2026

Vacances scolaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne #	Entrée chaude Gougères emmental et comté AOP 	Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Carottes râpées  vinaigrette	Taboulé (semoule,  tomate, mais, poivrons)
Sauté de porc # sauce normande	Boulettes au boeuf sauce bolognaise	Quiche lorraine #	 Tajine de pois chiches	Quenelles nature  sauce mornay
Haricots beurre	Tortis (blé) 	Salade composée	Semoule 	Carottes fondantes 
Fromage blanc aromatisé danonino (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 	Pointe de brie (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait) 
Fruit de saison	Cake aux marrons (farine locale) 	Purée de pomme (fruits) 	Galette bretonne	Dessert lacté gélifié saveur vanille

