

Nom :
CANAPLES

PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 5 Octobre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

Du Lundi 2 au Vendredi 6 Novembre 2020

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



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette	Saucisson ail fumé #	Salade de pommes de terre sauce caesar	Tartinade de haricots blancs	Salade d'endives (endives entières)
H2	Pâtes du soleil (pâtes, tomates, poivrons, huile d'olive)	Chou blanc à l'emental	1/2 pomeau		Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)
H3	Potage aux légumes				
H4	Potage aux légumes (en seau)				
V1	Paella au poulet et fruits de mer	Boulette de bœuf VF à la catalane	Sauté de porc # sauce marengo	Cotriade Bretonne (dés de poisson blanc, saumon)	Pennes aux légumes du sud (plat complet végétarien)
S/P					
V3	Bœuf stroganoff	Rôti de dinde sauce crème de poivrons	Parmentier de lentilles corail et patate douce	Omelette	Cervelas # orloff
V	Boulettes de soja sauce provençale	Crêpe champignons			
L1	Paella légumes	Petits pois	Haricots beurre	Légumes cotriade bretonne (carottes, pommes de terre, poireaux, cuisinés au fumet de poisson)	Plat complet (pas de légumes)
L2	Chou fleur persil	Pâtes gnocchi	Plat complet (pas de légumes)		Purée de brocolis
L3					
F1	Vache Piccon	Coulemmiers	Petit filou fruité	Yaourt nature sucré	Camembert
F2	Fromage blanc fruité	Fromage frais sucré (type suisse)	Coeur de dame		Yaourt aromatisé
D1	Fruit de saison	Mousse chocolat au lait	Fruit de saison	Gâteau Vendéen	Milk shake saveur vanille
D2	Crème dessert saveur vanille	Fruit de saison	Compote de poire		Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normande

Menu GEMRCN

Contient du porc

V Plat Végétarien



Nom :
CADABLES

Retour souhaité avant le Lundi 12 Octobre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

PRECOMMANDER

LA NORMANDE

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

Du Lundi 9 au Vendredi 13 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI (Férié)	JEUDI	VENDREDI
H1	Entrée chaude Acras à la morue	Salade composée (salade verte 4ème gamme)		Nouvelle recette Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)	Ceufs mayonnaise
H2	Duo carotte et céleri râpés mayonnaise	Salade toscane (ortis 3 couleurs, tomate, maïs, des de volaille)		Salade campagnarde (pommes de terre, dinde, champignons, tomate mayonnaise)	Salade de choux verts et rouges
H3	Potage au chou fleur			Potage aux carottes	
H4	Potage au chou fleur (en seau)			Potage aux carottes (en seau)	
V1	Aiguillonnette de poulet sauce basquaise	Saucisse de strasbourg #		Chili con carne	Poisson meunière
S/P		Saucisse de volaille			
V3	Pavé de colin sauce brunoise	Rôti de boeuf sauce forestière		Sauté de dinde sauce cumin	Omelette à la provençale
V	Nuggets de pois chiches BIO	Galette végétale bouillor mexicaine		Tarte aux fromages	
L1	Courgettes duo cuit	Purée de pommes de terre		Plat complet (pas de légumes)	Epinards sauce à la crème
L2	Blé	Brocolis		Brunoise de légumes	Macaronis
L3					
F1	Carré frais	Petit moullé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Petit filou fruité
F2	Yaourt aromatisé	Fromage blanc fruité		Camembert	Délice à l'emental
D1	Fruit de saison	Crème saveur vanille		Fruit de saison	Gauffre nappée chocolat
D2	Compote pomme-abricot	Fruit de saison		Crème dessert saveur caramel	Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normande

Menu GEMRCN

Contient du porc



Nom :
CANAPLES

Retour souhaité avant le Lundi 19 Octobre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

PRECOMMANDANDE

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 16 au Vendredi 20 Novembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Pâté de campagne #	Salade strasbourgeoise # (pommes de terre, saucisse de strasbourg, cornichons, mayonnaise)	Salade d'endives (endives entières)	Carottes râpées vinaigrette au curry	Betteraves vinaigrette à la framboise
H2	Haricots verts vinaigrette	Chou blanc cocktail	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)	Bressane (riz, tomates, des de jambon, emmental râpé, mayonnaise)	Céleri frais rémoulade
H3	Potage Saint Germain			Potage aux légumes	
H4	Potage Saint Germain	Pêche durable		Potage aux légumes (en seau)	
V1	Boeuf emporté EDN bête à l'équilibre sauce marinée	Poisson pané	Tomate farcie	Jambon blanc #	Nouvelle recette Pommes de terre râblées
S/P				Jambon de dinde	
V3		Haut de cuisse de poulet rôti	Oeufs durs sauce crème	Sauté de boeuf à la tomate	Coeur de merlu sauce citron
V	Nuggets de blé	Tarte aux poireaux		Sarnoussa de légumes	
L1	Purée de carottes	Printanière de légumes à la crème	Riz	Coquillettes sauce tomate chou fleur persil	Plat complet (pas de légumes)
L2		Petits pois	Fondue de poireaux et pommes de terre sauce crème		Semoule
L3	des Fermes d'ici Yaourt saveur vanille "les fermes d'ici" (LOCAL)	Carrembert	Saint moret	Yaourt nature sucré	Vache Picton
F1		Fromage blanc fruité	Yaourt aux fruits	Déllice de chèvre	Yaourt aromatisé
F2		Fruit de saison	Belgnet à la pomme	Compote de pommes	Yovita saveur vanille
D1		Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
D2					
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas
	Menu du Chef La Normande	Menu GEMRCN	# Contient du porc	V Plat Végétarien	



Nom :
CAMPLES

LA NORMANDE

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



Retour souhaité avant le Lundi 26 Octobre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

PRECOMMANDER

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Novembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Rafra de carottes (sauce fromage blanc aux épices douces)	<input checked="" type="checkbox"/> Macédoine mayonnaise	<input checked="" type="checkbox"/> Riz nigôis (riz, tomate, poivron, olive)	<input checked="" type="checkbox"/> Salade Iceberg (variété de salade croquante)	<input checked="" type="checkbox"/> Cake au thon
H2	<input checked="" type="checkbox"/> Cocquillettes cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	<input checked="" type="checkbox"/> Blé provençal (blé, tomates, oeur, concentré de tomate, vinaigrette)	<input checked="" type="checkbox"/> 1/2 pomme	<input checked="" type="checkbox"/> Salade entière laitue (entrée)	<input checked="" type="checkbox"/> Chou rouge vinaigrette
H3	<input checked="" type="checkbox"/> Potage aux brocolis			<input checked="" type="checkbox"/> Potage aux carottes	
H4	<input checked="" type="checkbox"/> Potage brocolis (en seau)			<input checked="" type="checkbox"/> Potage aux carottes (en seau)	
V1	<input checked="" type="checkbox"/> Crepiniette de porc # au jus	<input checked="" type="checkbox"/> Emincés poulet crème de poltron	<input checked="" type="checkbox"/> Saumonette sauce poireaux	<input checked="" type="checkbox"/> Crozzinette (crozets, lardon, fromage à tartiflette, oignon)	<input checked="" type="checkbox"/> Burger de veau sauce poivre
S/P					
V3	<input checked="" type="checkbox"/> Carbonnade de boeuf	<input checked="" type="checkbox"/> Boulettes de soja sauce provençale	<input checked="" type="checkbox"/> Roti de porc # sauce moutarde	<input checked="" type="checkbox"/> Ravioles BLO de tofu et basilic	<input checked="" type="checkbox"/> Pavé de colin sauce crème
V	<input checked="" type="checkbox"/> Tarte provençale			<input checked="" type="checkbox"/> Crozet sauce aux fromages (tartiflette, emmental et bleu)	<input checked="" type="checkbox"/> Galette vegetale boulligour pois chiche
L1	<input checked="" type="checkbox"/> Lentilles	<input checked="" type="checkbox"/> Pommes rissolées	<input checked="" type="checkbox"/> Brunoise de légumes	<input checked="" type="checkbox"/> Plat complet (pas de légumes)	<input checked="" type="checkbox"/> Brocoli ail persil
L2	<input checked="" type="checkbox"/> Haricots beurre	<input checked="" type="checkbox"/> Choux de bruxelles	<input checked="" type="checkbox"/> Semoule		<input checked="" type="checkbox"/> Riz safrané
L3					
F1	<input checked="" type="checkbox"/> Fromage blanc sucré	<input checked="" type="checkbox"/> Petit moulu	<input checked="" type="checkbox"/> Emmental	<input checked="" type="checkbox"/> Fromage frais sucré (type suisse)	<input checked="" type="checkbox"/> Coulommiers
F2	<input checked="" type="checkbox"/> Camembert	<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt nature sucré	<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt brassé aux fruits mixés		<input checked="" type="checkbox"/> Yaourt aromatisé
D1	<input checked="" type="checkbox"/> Choux choco trésor	<input checked="" type="checkbox"/> Fruit de saison	<input checked="" type="checkbox"/> Fruit de saison	<input checked="" type="checkbox"/> Fruit de saison	<input checked="" type="checkbox"/> Crème dessert saveur chocolat
D2	<input checked="" type="checkbox"/> Fruit de saison	<input checked="" type="checkbox"/> Compote pomme-banane	<input checked="" type="checkbox"/> Cocktail de fruits au sirop		<input checked="" type="checkbox"/> Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normande

Menu GEMRCN

Contient du porc



V Plat Végétarien



Nom :
CANAPLES

LA NORMANDE

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



Retour souhaité avant le Lundi 2 Novembre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

PRECOMMANDER

Du Lundi 30 novembre au Vendredi 4 Décembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Betteraves vinaigrette	Cervelas # vinaigrette	Carottes râpées et maïs	Salade de pâtes et mozzarella	Oeufs mayonnaise
H2	Salade babord (pommes de terre, thon, tomates, mayonnaise)	Céleri frais sauce indienne	Semoule aux poivrons et épices	Achards de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)	Salade d'endives (endives entières)
H3	Potage aux poireaux			Potage à la tomate	
H4	Potage aux poireaux (en seau)			Potage à la tomate (seau)	
V1	Cassoulet (viande) #	Coeur de merlu sauce citron	Boeuf au paprika	Aligoussettes de poulet tex mex	Nouvelle recette Tajine de légumes aux pois chiches
S/P					Pâchp durable
V3	Siffado de boeuf (boeuf sauce tomate aux aromates)	Tortis au potiron carottes et mozzarella	Cuisse de poulet sauce basilic	Côte de porc # sauce bercy	Dés de poisson sauce espagnole
V	Omelette		Crêpe champignons	Tarte aux poireaux	
L1	Haricots cassoulet	Haricots verts persil	Potatoes campagnardes	Carottes fondantes persillées	Pât complet (pas de légumes)
L2	Petits pois	Pât complet (pas de légumes)	Poelée méridionale	Riz pilaf	Ratatouille & pommes vapeur
L3					
F1	St Neclair AOP	Camembert	Mimolette	Yaourt aromatisé	Emmental
F2	Yaourt brassé aux fruits mixés	Yaourt nature sucré	Petit filou fruité	Chanteneige nature	Fromage frais sucré (type suisse)
D1	Fruit de saison	Fruit de saison	Liegeois saveur chocolat	Yovita saveur chocolat	Fruit de saison
D2	Crème dessert saveur chocolat	Compote pomme-fraise	Fruit de saison	Fruit de saison	Madeleine
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normande

Menu GEMRCN

Contient du porc



Nom :
CAMAPLES

Retour souhaité avant le Lundi 9 Novembre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

LA NORMANDE

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



PRECOMMANDE

Du Lundi 7 au Vendredi 11 Décembre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette aux herbes Nouvelle recette	Crêpe au fromage	Piemontaise (pommes de terre, tomates, œuf, cornichons, mayonnaise)	Taboulé de quinoa et miniolette vinaigrette citron jaune	1/2 pomme
H2	Salsicette de veau, salsicettes vinaigrette à la moutarde	Céleri frais sauce cocktail	Fenouil vinaigrette	Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	Salade de blé, tomate et oeur
H3	Potage aux poireaux			Potage aux carottes	
H4	Potage aux poireaux (en seau)			Potage aux carottes (en seau)	
V1	Chipolatas # au jus	Steak haché sauce tomate	Quiche lorraine #	Blanquette de dinde	Brandade de poisson au poignon
S/P					
V3	Pavé de colin sauce romarin	Poulet tikka massala	Boulettes de mouton sauce charcutière	Tortis aux quatres fromages (mozzarella, bleu, parmesan,gouda)	Rôti de boeuf sauce bordelaise
V	Couscous végétarien	Galette végétale bouillour mexicaine	Tarte provençale		Nuggets de blé
L1	Frites (four)	Harcots plats persil	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Brocoli all persil	Pât complet (pas de légumes)
L2	Frites fraîches	Semoule	Riz basmati	Pât complet (pas de légumes)	Chou fleur à la crème
L3	Jardinière de légumes				
F1	Cantal jeune AOP	Yaourt nature sucré	Fromage blanc fruité	Tomme blanche	Kiri crème
F2	Yaourt aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Tomme noire	Fromage frais sucré (type suisse)	Yaourt aromatisé Nouvelle recette
D1	Mousse saveur citron	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Mocelleux chocolat bêtave
D2	Fruit de saison	Crème dessert saveur vanille	Légéons saveur vanille caramél	Compote pomme-cassis	Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normande

Menu GEMRCN

Contient du porc

V Plat Végétarien





Nom :
CANAPLES



Retour souhaité avant le Lundi 16 Novembre 2020

Fax : 02 32 14 57 73

PRECOMMANDANDE

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 14 au Vendredi 18 Décembre 2020



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (Repas de Noël)	VENDREDI
H1	Salade landaise # (pommes de terre, tomates, lardons, champignons, maïs, vinaigrette)	Salade iceberg (variété de salade croquante)	Macedoine mayonnaise		Duo carottes et céleri râpés mayonnaise
H2	Chou blanc aux raisins	Rillettes sardine tomate espagnole	Achards de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)		
H3	Potage à la tomate				
H4	Potage à la tomate (seau)				
V1	Omelette sauce basquaise	Bolognaise viande	Cassiolette dieppoise		Cordon bleu de dinde
S/P					
V3	Boeuf mode	Pavé de colin sauce ciboulette	Lentilles à la provençale et céréales		Tarte aux fromages
V		Ravioles BICO de tofu et basilic			
L1	Ratatouille	Spaghettis	Petits pois		Harcots verts sauce tomate
L2	Blé	Purée de céleri	Pât complet (pas de légumes)		
L3					
F1	Yaourt aromatisé	Emmental râpé	Yaourt aux fruits		Six de savoie
F2	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature sucré	Camembert		
D1	Fruit	Compote pomme-banane	Pêches au sirop		Mousse chocolat au lait
D2	Crême dessert saveur praliné	Fruit de saison	Fruit de saison		
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas
	Menu du Chef La Normande	Menu GEMRCN	# Contient du porc	V Plat Végétarien	

Nos Chefs finalisent le repas de Noël

DES RÉPASSES PLUS LES YEUX !
LE MEILLEU D'ÉPREUVANT

