



# SIVOS MUIDS DAUBEUF



# 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 27 Février au Vendredi 3 Mars 2023



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 <p>Carottes râpées vinaigrette aux herbes</p> <p>Raclette # (assortiment de charcuteries)</p> <p>Pommes de terre et fromage à raclette</p> <p>Fromage blanc aromatisé gervais (lait)</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Semoule aux poivrons et épices</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Riz</p> <p>Fromage nature petit moulé</p> <p>Gélifié saveur chocolat</p>	<p><b>Entrée chaude</b> Crêpe à l'emmental</p> <p>Emincés de poulet sauce crème</p> <p>Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navet, haricots)</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Coquillettes (blé) cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Fromage frais sucré (type suisse) (lait normand)</p> <p> Cake chocolat coco (farine locale)</p>





# SIVOS MUIDS DAUBEUF



# 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 6 au Vendredi 10 Mars 2023



### Lundi

Oeufs 🍳  
mayonnaise

Cordon bleu de dinde

Haricots verts  
sauce tomate

Fromage blanc sucré  
(lait normand) 🌿 Local

Flan nappé au caramel

### Mardi

🍷 Coleslaw  
(carottes 🍳, chou  
blanc, mayonnaise)

🍷 Pâtes (blé) 🍳 au thon

Yaourt nature sucré 🍳

Fruit de saison

### Jeudi

Betteraves 🍳  
façon rémoulade

Saucisse de Strasbourg #

Lentilles du Coudroy  
(local) 🌿 Local

Fromage blanc aromatisé  
gervais (lait) 🍳

Palmier  
(sachet de 2)

### Vendredi

Piémontaise  
(pdt 🍳, tomate,  
œuf 🍳, mayonnaise)

Boulettes au boeuf  
sauce bolognaise

Riz créole

Fromage frais pavé  
demi sel 🍳

Compote  
pomme-banane





# SIVOS MUIDS DAUBEUF



# 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 Mars 2023




### Lundi




Salade de blé ,  
tomate, œuf ,  
vinaigrette

Grignotines de porc #  
sauce colombo

Carottes fondantes 

Fromage  
ail et fines herbes  
petit moulé (lait) 

Crème dessert (lait)   
saveur vanille

### Mardi

Salade de pâtes et  
mozzarella



Beignets de poisson

Purée  
de pommes de terre

Cantal jeune AOP 


Gélinié  
saveur vanille

### Jeudi

Macédoine  
mayonnaise

Jambon de dinde  
sauce ketchup

Coquillettes (blé) 

Yaourt aromatisé (lait) 


Fruit de saison



### Vendredi

Salade d'endives

Steak haché cuit  
sauce jus

Pommes rissolées

Fromage frais sucré  
(type suisse)  
(lait normand)  Local

 Gâteau au yaourt  
(farine locale)  Local





# SIVOS MUIDS DAUBEUF



# 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 20 au Vendredi 24 Mars 2023



### Lundi

Pâté de campagne #

Emincés de poulet  
sauce crème


Tortis (blé) 🌾

Fromage blanc aromatisé  
gervais (lait) 🌾

Liégeois ((lait) saveur  
chocolat

### Mardi

Betteraves 🌾  
vinaigrette

Hoki pané 

🌾 Purée  
de pommes de terre  
et patate douce

Fromage frais sucré  
aux fruits (lait) 🌾

Compote  
de pomme 🌾

### Jeudi

🌾 Carottes râpées  
vinaigrette

🌾 Coquillettes (blé)  
carbonnara

Emmental râpé 🌾

Mousse (lait) 🌾  
chocolat au lait

### Vendredi

Entrée chaude  
Nem poulet

Riz cantonnais

Fromage fondu  
vache picon 🌾

🌾 Milkshake (lait) 🌾  
coco-banane





# SIVOS MUIDS DAUBEUF



# 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 27 au Vendredi 31 Mars 2023

## Lundi

Pomme de terre à l'huile



Pennes    
aux légumes du sud  
(ratatouille, fromage de  
brebis, emmental)

Fromage frais sucré  
(type suisse)  
(lait normand)  Local


Liégeois (lait) saveur  
vanille caramel


## Mardi

Mortadelle #

Sauté de porc #  
sauce marengo

Haricots verts  
persil


Fromage fondu  
vache picon 


Mousse (lait)   
chocolat au lait

## Jeudi

**Entrée chaude**  
Crêpe à l'emmental

Blanquette de dinde

Carottes fondantes 

Fromage nature  
petit moulé 

Compote  
pomme-abricot

## Vendredi

Salade d'endives



Parmentier de merlu



Yaourt local myrtilles  
« Ferme du Coudroy »



Madeleine  
(gâteau enveloppé)





# 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 3 au Vendredi 7 Avril 2023




### Lundi

Bâtonnets de surimi  
et mayonnaise


Sauté dinde  
aux herbes

Poêlée forestière  
(champignons,  
haricots verts)

Fromage fondu  
vache picon 


Gélatifié  
saveur vanille

### Mardi

 Moule aux poivrons et  
épices

Rôti de bœuf sauce  
tomate

Purée  
de pommes de terre

Fromage frais sucré  
(type suisse)  
(lait normand)  Local


Fruit de saison

### Jeudi

Salade composée

Fajita de volaille  
aux 3 fromages  
(emmental, mozzarella,  
cheddar)

Galette

Fromage  
ail et fines herbes  
petit moulé (lait) 

Dessert de pâques

### Vendredi

 Salade américaine  
(carotte , maïs,  
vinagrette)

Quenelles de brochet  
sauce mornay

Riz

Yaourt nature sucré 

Fruit de saison





# 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 10 au Vendredi 14 Avril 2023




### Lundi (Férié)


### Mardi

Coquillettes (blé)   
cocktail (mayonnaise,  
tomate, paprika)

Cordon bleu de dinde

Semoule (blé)


Fromage frais sucré  
(type suisse)  Local

Compote  
pomme-banane

### Jeudi


Radis


Lasagne bolognaise

 Local   
Yaourt local framboise  
« Ferme du Coudroy »


Fruit de saison



### Vendredi

Pommes de terre   
à l'huile

 Paupiette de veau  
sauce chasseur

Petits pois

Coulommiers 

 Cake façon pain d'épice  
(farine locale)  Local

