



FLANCOURT



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

 Carottes râpées
vinaigrette aux herbes 



Raclette #
(assortiment
de charcuteries)

 Pommes de terre
et fromage à raclette 

Fromage blanc aromatisé
gervais (lait) 


Fruit de saison

Mardi

 Semoule
aux poivrons
et épices 

Sauté de dinde
au curry

Carottes fondantes 

Fromage nature
petit moulé 


Gélifié
saveur chocolat


Jeudi

Entrée chaude
Crêpe à l'emmental

Emincés de poulet
sauce crème

Jardinière de légumes
(carottes, petits pois,
navet, haricots)

Camembert 


Compote
de pomme 



Vendredi

Coeur de scarole


Colin d'Alaska pané

Purée
de pommes de terre

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

 Cake chocolat coco
(farine locale)  Local





FLANCOURT



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

- Fruit de saison

Mardi

- 🍷 Coleslaw
(carottes 🍳, chou blanc, mayonnaise)

- 🍷 Pâtes (blé) 🍳 au thon

- Camembert 🍳

- Mousse saveur citron

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

- Petits pois

- Fromage frais pavé
demi sel 🍳

- Compote
pomme-banane





FLANCOURT



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 


Gélifié
saveur vanille

Jeudi

Macédoine
mayonnaise

Sauté de bœuf au thym

Coquillettes (blé) 

Yaourt aromatisé (lait) 


Fruit de saison



Vendredi

Lentilles viniagrette

Steak haché cuit
sauce jus

Pommes rissolées

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

 Gâteau au yaourt
(farine locale)  Local





FLANCOURT



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

- Coleslaw rouge (carotte, chou rouge, mayonnaise)
- Emincés de poulet sauce crème
- Tortis (blé) 🌾
- Fromage blanc aromatisé gervais (lait) 🌾
- Fruit de saison


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





FLANCOURT



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

 Achards de légumes
(carottes , chou
blanc, haricots verts,
oignons, vinaigrette au
miel)

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

Fromage à pâte pressée
saint paulin


Fruit de saison


Mardi

Céleri frais rémoulade

Sauté de dinde aux olives

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

 Coquille cocktail
(mayonnaise, tomate,
paprika)

Sauté de bœuf sauce
façon oriental

Courgettes

Camembert

Fruit de saison

