
















MENU LA NORMANDE

Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026



1 composant bio lundi, mardi et mercredi



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette	Semoule  aux tomates, poivrons et épices	Betteraves  vinaigrette à la framboise	Pommes de terre  vinaigrette fromage blanc épices kebab	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
Saucisse de strasbourg #	Sauté de dinde sauce diable	Tajine au poulet et mouton	Pizza tomate fromage 	Pépité de poisson meunière
Purée de potiron	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navet, haricots)	 Semoule (bio)	Salade iceberg	Riz sauce tomate
Camembert (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Fromage ail et fines herbes petit moulu (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 	Yaourt sucré aromatisé (lait) 
 Purée de pomme (fruit bio)	 Galettes bretonnes (bio)	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Brownie mexicain (farine locale) 	Fruit saison

