



















# MENU LA NORMANDE



Du Lundi 9 au Vendredi 13 Mars 2026

**1 composant bio lundi, mardi et mercredi**

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Coquillettes (blé bio) sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	 Coleslaw (carottes (bio), chou blanc (bio), mayonnaise)	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre à l'huile 	Salade iceberg (variété de salade croquante)
Cordon bleu de dinde	Pavé de colin  sauce ciboulette	Sauté de dinde sauce aux 4 épices	Pilon de poulet sauce jus	 Oeuf à la coque
Purée de carottes	Coquillettes (blé) 	 Semoule (bio)	Haricots verts	Frites
Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait) 	Yaourt nature sucré (lait) 	Fromage blanc aromatisé danonino (lait) 	Fromage à pâte pressée gouda (lait) 	Fromage frais sucré au lait entier (lait) 
Crème dessert saveur vanille (lait) 	Madeleine	Fruit de saison	Purée de poire (fruit) 	Cake (farine locale)  aux poires et chocolat

