



COMMUNE DE PETIT-CAUX



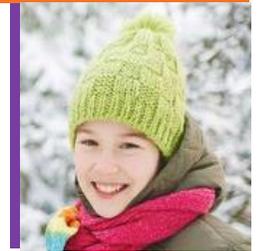
# MENUS

## 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 31 Mars au Vendredi 4 Avril 2025



### Lundi

Taboulé  
(semoule, tomate, maïs et  
poivrons)

Pépites de hoki panées

Purée de potiron

Vache qui rit

Dessert lacté gélifié  
saveur chocolat

### Mardi

Betteraves (bio)  
vinaigrette

Merguez (bio)  
sauce jus

Semoule (bio)

Yaourt aromatisé aux  
fruits (bio)

Galettes bretonnes (bio)

### Mercredi

Mortadelle #

Rougail saucisse #

Riz

Gouda

Crème dessert  
saveur vanille

### Jeudi

Pommes de terre  
vinaigrette fromage blanc  
et épices kebab

Crêpinette de porc #

Lentilles

Yaourt nature sucré

Fruit de saison

### Vendredi

Salade iceberg

Crêpe jambon,  
champignons et béchamel  
#

Pommes de terre  
lamelles sautées

Fromage frais ½ sel  
paysan breton

Crêpe sucrée  
fourrée chocolat

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement





COMMUNE DE PETIT-CAUX



# MENUS

## LA NORMANDE

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



Du Lundi 21 au Vendredi 25 Avril 2025



### Lundi (Féié)



### Mardi

Tomate (bio)  
vinaigrette

Sauté de veau (bio)  
sauce basquaise

Semoule (bio)

Fromage frais sucré  
aux fruits (bio)

Cake aux pépites  
de chocolat (bio)

### Mercredi

Rillettes au thon

Aiguillette de poulet  
sauce tandoori

Petits pois

Saint paulin

Fruit de saison

### Jeudi

Concombre

Cheese burger

Frites

Fromage frais sucré

Beignet à la pomme

### Vendredi

Coquillettes (bio)  
sauce cocktail

Jambon blanc #

Purée de carottes

Yaourt petit frevillais  
nature sucré

Fruit de saison

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement





COMMUNE DE PETIT-CAUX



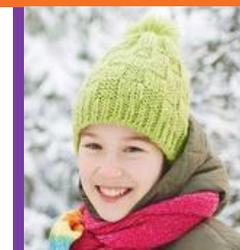
# MENUS

## 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 28 Avril au Vendredi 2 Mai 2025



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi (Férial)

Vendredi

Carottes râpées (bio)  
vinaigrette

Betteraves et maïs  
vinaigrette

Radis + beurre

Tartinade à l'œuf (bio)

Carbonnara coquillettes #

Tomate farcie

Sauté de dinde  
aux herbes

Tajine au poulet  
et mouton

Riz sauce tomate

Carottes (bio)

Semoule

Emmental râpé

Yaourt nature sucré

Fromage frais sucré

Yaourt aromatisé  
aux fruits (bio)

Dessert lacté flan saveur  
vanille nappé caramel

Galette bretonne (bio)

Crème pâtissière au  
caramel

Fruit de saison (bio)

⚠ Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment selon notre approvisionnement

