

Nom : Lainville en Vexin

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 9 Décembre 2024

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette X	Pâté de campagne # X	Salade iceberg (variété de salade croquante) X	Houmous au potiron X
H2		Céleri frais mayonnaise	Pommes de terre sauce tartare	Chou blanc sauce ravigote
H3		Soupe à la carotte	Soupe à la tomate	
H4		Soupe aux carottes (en seau)	Soupe à la tomate (en seau)	
V1	Raviolis boeuf tomate X	Aiguillettes de poulet sauce basquaise X	Crêpinette de porc # X	Beignets de poisson X
S/P				
V3		Dés de poisson sauce oseille	Sauté dinde aux herbes	Parmentier provençal (Purée, ratatouille, courgette, mozza)
V	Raviolis aux 6 légumes	Nuggets de blé	Crêpe aux champignons	
L1	Plat complet (pas de légumes) X	Ratatouille X	Lentilles X	Mélange de légumes racines (carotte, rutabaga, navet, panais) X
L2		Riz	Haricots verts	Plat complet (pas de légumes)
L3				
F1	Fromage à pâte pressée édam X	Emmental (lait) X	Yaourt sucré aromatisé (lait) X	Spécialité fromagère saint môret (lait) X
F2		Fromage frais sucré à base de fruits (lait) X	Camembert (lait) X	Yaourt nature sucré (lait) X
D1	Compote de pomme X	Dessert lacté gélifié saveur vanille	GALETTE DES ROIS X	Madeleine
D2		Fruit de saison X	Fruit de saison	Fruit de saison X
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc



Nom : Lainville en Vexin

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 16 Décembre 2024

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Duo carotte et céleri râpés mayonnaise X	Rillettes au merlu ratatouille X	Salade composée (salade verte 4ème gamme) X	Oeufs mayonnaise X
H2	Salade de pâtes et mozzarella	Fenouil vinaigrette		Chou rouge vinaigrette
H3		Soupe au potiron		
H4		Soupe potiron (en seau)		
V1	Brandade de morue X	Sauté de dinde à la crème X	Raclette (jambon blanc, saucisson ail, salami) # X	Aiguillette de poulet pané X
S/P				
V3	Sauté de porc # au jus	Rôti de veau farci sauce forestière	Raclette s/porc (jambon de dinde, galantine de volaille)	Merlu sauce coco citron vert
V	Samoussa de légumes	Crêpe aux champignons	Pommes de terre épinards raclette	Nuggets de blé
L1	Plat complet (pas de légumes) X	Coquillettes (locale)	Pommes de terre et fromage à raclette X	Carottes sauce à la crème X
L2	Brocolis	Petits pois X	Plat complet (pas de légumes)	Riz
L3				
F1	Yaourt sucré aromatisé (lait) X	Fromage rondelé ail et fines herbes (lait) X	Fromage frais sucré au lait entier (lait) X	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait) X
F2	Edam, coeur de dame (lait) X	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait) X		Fromage à pâte pressée saint paulin (lait) X
D1	Galette bretonne x	Fruit de saison X	Smoothie poire pomme ananas X	Clémentine X
D2	Fruit de saison	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel		Purée de pomme
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas



Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc



Nom : Lainville en Vexin

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 23 Décembre 2024

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 Janvier 2025



## OCCITANIE



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Rillettes de canard	Cervelas #	Carottes râpées vinaigrette aux herbes	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
H2	Tartinade chèvre poivron	Céleri sauce cocktail	Semoule aux tomates, poivrons et épices	Coquillettes sce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)
H3		Soupe à la tomate	Soupe aux légumes (carottes, navet, pdt, poireaux)	
H4		Soupe à la tomate (en seau)	Soupe aux légumes (en seau)	
V1	Cassoulet (viande) #	Pavé de colin d'Alaska sauce basquaise	Chili végétal aux haricot rouges (à accompagner du riz)	Cordon bleu de dinde
S/P				
V3		Sauté de boeuf sauce au thym	Hoki pané	Couscous végétarien (aux boulettes de soja)
V	Omelette sauce basquaise	Pané moelleux au gouda		
L1	Haricots cassoulet	Pommes de terre quartiers N	Riz	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navets, haricots)
L2		Choux de bruxelles	Fondue de poireaux sauce à la crème	Semoule
L3				
F1	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Yaourt nature sucré (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Coulommiers à la coupe (lait)
F2		Spécialité fromagère froidou	Camembert (lait)	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)
D1	Fruit de saison	Palmiers (sachet de 2)	Tarte flan	Crème dessert saveur vanille (lait)
D2		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc





Nom : Lainville en Vexin



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 30 Décembre 2024

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 Janvier 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Lentilles vinaigrette	Achards de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)	1/2 pomelo	Betteraves vinaigrette
H2	Macédoine mayonnaise	Pâtes du soleil (pâtes, tomates, poivrons, huile d'olive)	Pommes de terre à l'huile	Riz au thon
H3		Soupe aux légumes (carottes, navet, pdt, poireaux)	Soupe au chou fleur	
H4		Soupe aux légumes (en seau)	Soupe au chou fleur (en seau)	
V1	Croque monsieur au jambon #	Colin d'Alaska pané	Coquillettes carbonnara #	Tajine au poulet et mouton
S/P				
V3	Pennes à la ratatouille, fromage de brebis et emmental	Rôti de boeuf sauce aux olives	Poitrine de veau sauce tomate	Sauté de dinde sauce bercy
V		Nuggets à l'emmental	Coquillettes sauce mozza/gouda/cheddar	Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental
L1	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Purée de pommes de terre	Plat complet (pas de légumes)	Semoule
L2	Plat complet (pas de légumes)	Haricots beurre	Poelée crétoise (Courgette, aubergine)	Printanière de légumes
L3				
F1	Yaourt nature sucré (lait)	Fromage nature petit moulu (lait)	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)
F2	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Fromage à pâte pressée saint paulin (lait)	Yaourt nature sucré (lait)
D1	Purée pomme/fraise (gourde)	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Cake mandarine et cacao (farine locale)	Mousse chocolat au lait (lait)
D2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc

Décongelé

Végétarien

Local

Nouveauté

Produit Français



Nom : Lainville en Vexin

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 6 Janvier 2025

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 Février 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	<b>Coleslaw</b> (carottes, chou blanc, mayonnaise) X	<b>Coquillettes</b> vinaigrette au pesto rouge X	<b>Saucisson à l'ail blanc #</b> X	<b>Entrée chaude</b> <b>Anneaux de calamars</b> à la romaine X
H2	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)	Salade d'endives (endives entières)	Chou blanc sauce ravigote	Duo carotte et céleri râpés mayonnaise
H3		Soupe courgette fromage fondu	Soupe provençale (courgette, aubergine, poivrons, tomate)	
H4		Soupe courgette au fromage fondu (en seau)	Soupe à la provençale (en seau)	
V1	<b>Saucisse de strasbourg #</b> X	<b>Blanquette de dinde</b> X	<b>Rissolette de porc #</b>	<b>Aiguillettes de poulet</b> sauce crème X
S/P				
V3	Filet de colin sauce romarin	Quenelles nature	Rôti de dinde sauce tomate X	Sauté de boeuf sauce stéfado
V	Tarte provençale (courgette, aubergine, poivrons)		Crêpe aux champignons	Galette panée pois, carotte, poireau
L1	<b>Lentilles</b> X	<b>Carottes fondantes</b> persillées X	<b>Petits pois carottes</b>	<b>Haricots verts</b> X
L2	Courgettes	Pommes de terre rondes	Blé X	Riz
L3				
F1	Yaourt sucré aromatisé (lait)  X	Yaourt nature sucré (lait)	Emmental (lait)  X	Yaourt (local) petit frevillais saveur vanille  X
F2	Fourme ambert AOP	Fromage à pâte pressée tomme (lait)  X	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait)	Camembert (lait)
D1	<b>Madeleine</b> X	<b>Fruit de saison</b> X	<b>Crêpe + confiture stick</b> X	<b>Purée de pomme</b> X
D2	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille	Fruit de saison	Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc

Décongelé

Végétarien

Local

Nouveauté

Produit Français



Nom : Lainville en Vexin

# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 13 Janvier 2025

Fax : 02 32 14 57 73

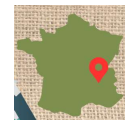
## LA NORMANDE

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 Février 2025

\* Auvergne Rhône Alpes \*



**Vacances Scolaires  
Zone B**



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Carottes râpées vinaigrette aux herbes X	Coquillettes au surimi X	Salade iceberg (variété de salade croquante) X	Céleri râpé mayonnaise X
H2	Riz aux petits légumes et vinaigrette (macédoine)	Chou rouge vinaigrette		Semoule aux tomates, poivrons et épices
H3		Potage aux brocolis		
H4		Soupe brocolis (en seau)		
V1	Nuggets de poulet X	Palette # à la diable X	Tartiflette # X	Sauce bolognaise végétarienne (à accompagner de macaronis) X
S/P				
V3	Rôti de boeuf sauce forestière	Emincés poulet crème de poivron	Tartiflette végétarienne	Dés de poissons sauce crème
V	Nuggets à l'emmental	Tarte provençale (courgette, aubergine, poivrons)		
L1	Frites (four) X	Carottes fondantes persillées X	Plat complet (pas de légumes) X	Macaronis X
L2	Chou fleur persil	Semoule		Printanière de légumes
L3				
F1	Yaourt brassé sucré aux fruits (lait) X	Spécialité fromagère cantafrais (lait) X	Fromage frais sucré au lait entier (lait) X	Fromage blanc aromatisé danonino (lait) X
F2	Coulommiers à la coupe (lait) X	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait) X		Fromage à pâte pressée gouda (lait) X
D1	Fruit de saison X	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Cake aux marrons (farine locale) X	Fruit de saison
D2	Liegeois saveur chocolat (lait) X	Fruit de saison X		Purée de pomme/fraise X
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc





Nom :



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 20 Janvier 2025

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 17 au Vendredi 21 Février 2025

### Vacances Scolaires Zones B et C



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne #	Pommes de terre à l'huile	Achards de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)
H2	Coquillettes au thon	Fenouil vinaigrette	1/2 pomelo	Taboulé (semoule, tomate, maïs, poivrons)
H3		Soupe à la tomate	Soupe au potiron	
H4		Soupe à la tomate (en seau)	Soupe potiron (en seau)	
V1	Boulette au boeuf, sauce tomate olive et origan	Sauté de porc # sauce marengo	Colin d'Alaska pané	Jambon blanc #
S/P				
V3	Sauté dinde aux herbes	Sauté de boeuf sauce au thym	Tajine aux légumes	Filet de colin sauce dieppoise
V	Tarte provençale (courgette, aubergine, poivrons)	Galette panée pois, carotte, poireau		Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental
L1	Semoule	Brunoise de légumes (carotte, celeri, poireaux)	Jardinière de légumes au jus	Coquillettes crème
L2	Choux de bruxelles	Tortis	Semoule	Brocolis
L3				
F1	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Emmental (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Yaourt nature sucré (lait)
F2	Spécialité fromagère saint môret (lait)	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)	Fromage ail et fines herbes petit moulé (lait)	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)
D1	Petit beurre	Crème dessert saveur vanille (lait)	Gâteau au chocolat épicé (farine locale)	Fruit de saison
D2	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Dessert lacté gélifié saveur vanille
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc





Nom :



# PRÉCOMMANDE

Retour souhaité avant le Lundi 27 Janvier 2025

Fax : 02 32 14 57 73

## 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 24 au Vendredi 28 Février 2025

### Vacances Scolaires Zone C



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
H1	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Entrée chaude Crêpe à l'emmental	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
H2		Céleri vinaigrette	Salade meunier (riz, boulgour, maïs)	Salade de blé, tomate, oeuif, vinaigrette
H3		Soupe à la carotte	Soupe courgette fromage fondu	
H4		Soupe aux carottes (en seau)	Soupe courgette au fromage fondu (en seau)	
V1	Raviolis boeuf tomate	Cordon bleu de dinde	Coquillettes sauce mozza/gouda/cheddar	Rôti de porc # sauce chasseur
S/P				
V3		Rôti de veau au jus	Emincés de poulet sauce crème	Galette végétale boulgour mexicaine
V	Raviolis aux six légumes	Pané moelleux au gouda		
L1	Plat complet (pas de légumes)	Petits pois carottes	Plat complet (pas de légumes)	Purée de pommes de terre
L2		Riz	Haricots verts	Ratatouille
L3				
F1	Emmental râpé (lait)	Fromage à pâte pressée gouda (lait)	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait)	Edam, coeur de dame (lait)
F2		Fromage frais sucré à base de fruits (lait)	Fromage fondu vache picon (lait)	Yaourt nature sucré (lait)
D1	Pancake + stick confiture	Mousse chocolat au lait (lait)	Palmiers (sachet de 2)	Crème dessert saveur chocolat (lait)
D2		Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu du Chef La Normandie

Menu GEMRCN

# Contient du porc

