



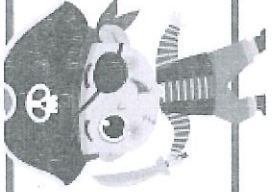
PRECOMMANDE

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20

Retour souhaité pour le : Lundi 6 Avril 2026

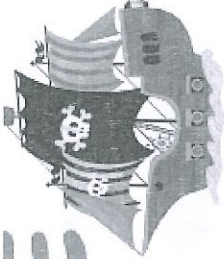
Du Lundi 4 au Vendredi 8 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI (Férié)
H1	Melon	Bouलगour tomate basilic	Pâté de campagne #	
H2	Taboulé (semoule, tomate, pois, polivrons)	1/2 pomelo	Coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise)	
H3				
H4				
V1	Chipolatas # sauce tomate	Sauté de dinde sauce aux 4 épices	Colin d'Alaska pané	
S/P				
V3	Pavé de colin d'Alaska sauce crème	Curry pois chiches (à accompagner de riz)	Boeuf émincé sauce marengo	
VG	Saucisse végétarienne nature		Pané moelleux au gouda	
L1	Purée de pommes de terre	Légumes couscous (carottes, courgette, pois chiches, navet, pruneaux)	Ratatouille	
L2	Courgettes	Riz	Blé	
L3				
F1	Yaourt nature sucré (lait)	Fromage frais sucré aux fruits petit flou (lait)	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)	
F2	Coulommiers à la coupe (lait)	Spécialité fromagère froidou	Yaourt brassé sucré aux fruits (lait)	
D1	Palmiers (sachet de 2)	Fruit saison	Crème dessert saveur vanille (lait)	
D2	Fruit saison	Liegeois saveur chocolat (lait)	Fruit saison	
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas



NOM DU CLIENT :

daneta

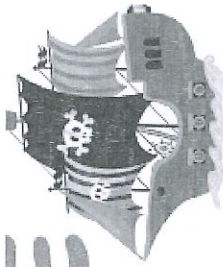




PRECOMMANDE

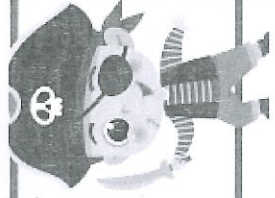
LA NORMANDE : 02.77.23.20.20

Retour souhaité pour le : Lundi 13 Avril 2026



NOM DU CLIENT :

davetot



Du Lundi 11 au Vendredi 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI (Férié)	VENDREDI (Congé)
H1	Carottes rapée (locales) vinaigrette	Piémontaise (pommes de terre, tomate, œuf mayonnaise)		
H2	Quinoa et lentilles vinaigrette	Tomate (entière)		
H3				
H4				
V1	Pennes à la ratatouille, fromage de brebis et emmental	Boulettes au bœuf sauce basquaise		
S/P				
V3	Pavé de colin d'Alaska sauce mornay	Tajine de pois chiches (à accompagner de semoule)		
VG				
L1	Plat complet (pas de légumes)	Petits pois		
L2	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navet, haricots)	Semoule		
L3				
F1	Fromage frais demi sel (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)		
F2	Fromage frais sucré à base de fruits (lait)	Camembert (lait)		
D1	Dessert lacté flan saveur vanille nappé caramel	Madeline		
D2	Fruit saison	Fruit saison		
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

: contient du porc

Decongelé

Local

N Nouveauté

Produit plein air

Produit durable

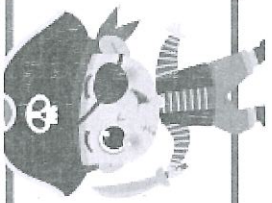
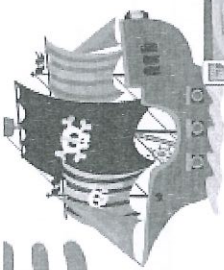
Produit Français

Végétarien



PRECOMMANDE

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20



NOM DU CLIENT :

daveba



Retour souhaité pour le : Lundi 20 Avril 2026

Du Lundi 18 au Vendredi 22 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Entrées chaude Acras à la morne	Risotti vinaigrette pesto rouge	Concombre (à couper)	Betteraves vinaigrette à la framboise
H2	Céleri frais mayonnaise	1/2 pomelo		Tartinade œuf ciboulette
H3				
H4				
V1	Beignets de poisson	Rôti de dinde sauce jus ail	Sauce moussaka boeuf	Jambon blanc #
S/P				Jambon de dinde
V3	Rôti de boeuf sauce jus	Saucisse de strasbourg #	Sauce moussaka (végétarienne)	Coeur de merlu sauce aurore
VG	Nuggets de blé	Pané moelleux au gouda		Tarte tomate, courgette, aubergine
L1	Ratatouille	Carottes fondantes	Pepine	Purée de pommes de terre
L2	Riz	Haricots blancs sauce tomate		Brunoise de légumes (carotte, céleri, poireaux)
L3				
F1	Camembert (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Emmental râpé (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)
F2	Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)	Pointe de brie (lait)	Emmental (lait)	Fromage fondu vache picon (lait)
D1	Purée de pomme/fraise	Petit beurre	Cake semoule amande et fleur d'oranger (farine locale)	Fruit saison
D2	Fruit saison	Fruit saison		Dessert lacté géilié saveur chocolat
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

: contient du porc

Decongelé

Local

N Nouveauté

Produit
français

Produit
français

Produit
français

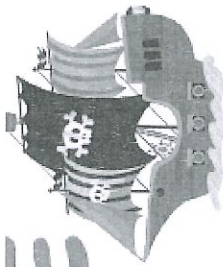
Produit
français

Végétarien



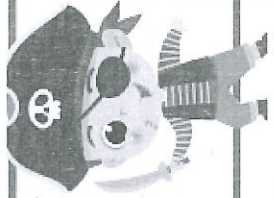
PRECOMMANDE

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20



NOM DU CLIENT :

davetek



Retour souhaité pour le : Lundi 27 Avril 2026

Du Lundi 25 au Vendredi 29 Mai 2026

Cachés dans une crique

	LUNDI (Férié)	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1		Coquillettes sauce cocktail (mayonnaise, tomate, paprika)	Oeuf dur et mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette aux herbes
H2		Radis		Haricots rouges maïs vinaigrette
H3				
H4				
V1		Sauté de porc # sauce marengo	Poisson pané sauce tartare	Farfalles + carbonara #
S/P				
V3		Emincés de boeuf sauce barbecue	Nugget emmental sauce tartare	Cassolette dieppoise (cubes de poissons)
VG		Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental		Farfalles sauce mozza/cheddar/gouda
L1		Petits pois	Pommes rissoiées	Plat complet (pas de légumes)
L2		Semoule		Fondue de poireaux et pommes de terre sauce crème
L3				
F1		Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Spécialité fromagère freibou	Fromage à pâte pressée emmental (à la coupe) (lait)
F2		Fromage à pâte pressée saint paulin (lait)		Fromage frais sucré à base de fruits (lait)
D1		Fruit saison	Smoothie pomme pêche (seau)	Crème dessert saveur chocolat (lait)
D2		Liégeois saveur vanille caramel (lait)		Fruit saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCM

: contient du porc

Decongelé

Local

Neuveauté

Cruf
pluin air

durable

Produit
Français

Végétarien



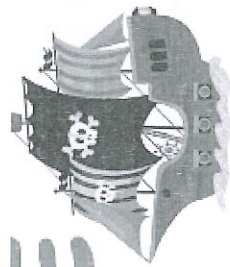
PRECOMMANDE

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20

Retour souhaité pour le : Lundi 4 Mai 2026

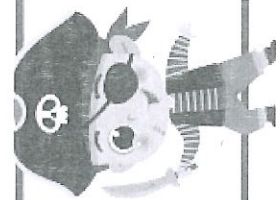


Du Lundi 1er au Vendredi 5 Juin 2026



NOM DU CLIENT :

davetd



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Salade de pâtes et mozzarella	🌱 Cake tomate basilic origan (farine locale)	🌱 Macédoine mayonnaise	🌱 Riz au thon
H2	Tomate (entière)	🌱 Chou blanc mayonnaise	🌱 Semoule aux tomates, poivrons et épices	🌱 Acharis de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)
H3				
H4				
V1	Cordon bleu de dinde	🌱 Boulette au boeuf sauce tomate origan	🌱 Piémontaise surimi (plat complet)	🌱 Quiche lorraine #
S/P				
V3	🌱 Haricots blancs basquaise	Aiguillette de poulet marinée sauce crème	🌱 Rôti de veau farçi sauce jus	🌱 Pavé de colin d'Alaska sauce curry
VG		Boulette au soja sauce tomate olive et origan	🌱 Piémontaise végétarienne (plat complet)	🌱 Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental
L1	🌱 Courgettes sauce provençale	🌱 Carottes fondantes	🌱 Plat complet (pas de légumes)	🌱 Salade iceberg (plat)
L2	Riz	Tortis	🌱 Haricots verts	🌱 Printanière de légumes
L3				
F1	🌱 Fromage à pâte pressée edam (lait)	🌱 Fromage frais sucré au lait entier (lait) Camembert (lait)	🌱 Yaourt (local) petit frevillais nature sucré	🌱 Spécialité fromagère tartare nature
F2	🌱 Fromage frais sucré (type fromage blanc) (lait)	🌱 Palmiers (sachet de 2)	🌱 Fromage à pâte pressée gouda (lait)	🌱 Fromage blanc aromatisé danonino (lait)
D1	🌱 Dessert lacté gélatiné saveur vanille		🌱 Pastèque (fruit)	🌱 Mousse saveur chocolat au lait (lait)
D2	🌱 Fruit saison	🌱 Fruit saison	🌱 Fruit saison	🌱 Fruit saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

: contient du porc

🌱 Décongelé

🚚 Local

🌱 Nouveauté

🌱 Qui est plein air

🌱 Durable

🇫🇷 Produit Français

🌱 Végétarien



PRECOMMANDE

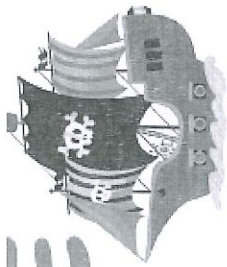
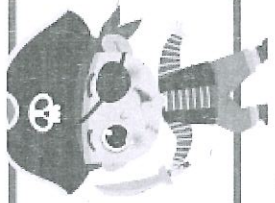
LA NORMANDE : 02.77.23.20.20

Retour souhaité pour le : Lundi 11 Mai 2026

Du Lundi 8 au Vendredi 12 Juin 2026

NOM DU CLIENT :

David



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées (locales) vinaigrette	Saucisson à l'ail blanc #	Salade iceberg (variété de salade croquante)	Melon
H2	Salade meunier (riz, boulgour, maïs)	Céleri mayonnaise	Salade laitue (entière)	Pommes de terre, macédoine, vinaigrette
H3				
H4				
V1	Parmentier de boeuf	Sauté de porc # sauce forestière	Nuggets de poulet	Chili végétal aux haricots rouges
S/P				
V3	Oeufs durs sauce blanche	Sauté de boeuf sauce marenco		Pavé de colin d'Alaska sauce crème
VG		Tarte à la mozzarella, fromage blanc, emmental		
L1	Plat complet (pas de légumes)	Petits pois carottes	Frites (four)	Riz
L2	Epinards sauce à la crème	Riz	Frites fraîches	Haricots verts
L3				
F1	Spécialité fromagère saint mûret (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Fromage fondu vache picon (lait)	Yaourt nature sucré (lait)
F2	Emmental (lait)	Cantal jeune AOP		Camembert (lait)
D1	Madeleine	Fruit saison	Dessert lacté saveur vanille à boire (seau)	Purée de pomme/fraise
D2	Fruit saison	Dessert lacté géllifié saveur chocolat		Fruit saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCV

: contient du porc

Decongelé

Local

Nouveauté

Qualité plein air

Écologique durable

Produit Français

Végétarien



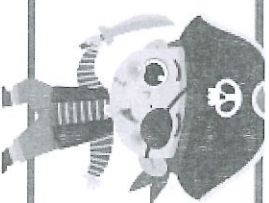
PRECOMMANDER

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20



NOM DU CLIENT :

Davidet



Retour souhaité pour le : Lundi 18 Mai 2026

Du Lundi 15 au Vendredi 19 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Riz au poivron, tomate, olive vinaigrette	Semoule aux tomates, poivrons et épices	Pommes de terre vinaigrette fromage blanc épices kebab	Entrée chaude Crêpe à l'emmental
H2	Radis	Chou blanc vinaigrette	Tomate (entière)	Achards de légumes (carottes, chou blanc, haricots verts, oignons, vinaigrette au miel)
H3				
H4				
V1	Saucisse de strasbourg #	Sauté de dinde sauce diable	Pizza tomate fromage	Pêpite de poisson meunière
S/P				
V3	Pavé de colin d'Alaska sauce brunoise	Sauce pesto brocolis égrené végétal	Rôti de boeuf	Sauté de porc # sauce provençale
VG	Saucisse végétarienne nature	Jardinière de légumes (carottes, petits pois, navet, haricots)	Salade iceberg (plat)	Nuggets de blé
L1	Purée de potiron	Farfalles	Purée de pommes de terre	Riz sauce tomate
L2	Blé			Carottes fondantes
L3				
F1	Camembert (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)
F2	Yaourt brassé sucré aux fruits (lait)	Coulemmers à la coupe (lait)	Fromage à pâte pressée edam (lait)	Spécialité fromagère saint mûret (lait)
D1	Purée de pommes/ananas	Galettes bretonnes	Brownie mexicain (farine locale)	Fruit saison
D2	Fruit saison	Fruit saison	Fruit saison	Crème dessert saveur vanille (lait)
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCM

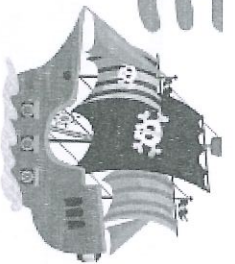
: contient du porc





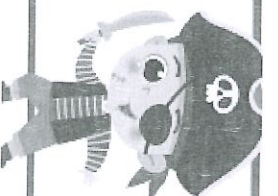
PRECCOMMANDE

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20



NOM DU CLIENT :

develber



Retour souhaité pour le : Lundi 25 Mai 2026

Du Lundi 22 au Vendredi 26 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Carottes râpées (locales) vinaigrette	Rillettes au thon (cubes de poissons)	Betteraves vinaigrette	Melon
H2	Risetti vinaigrette pesto rouge	Tomate (entière)	Salade de pâtes et mozzarella	Pommes de terre sauce tartare
H3				
H4				
V1	Anneaux de calamars à la romaine	Boulette au boeuf à la catalane	Oeuf à la coque	Jambon blanc #
S/P				Jambon de dinde
V3	Sauté de boeuf sauce au thym	Quenelles nature sauce morney	Cordon bleu de dinde	Pavé de colin d'Alaska sauce basquaise
VG	Beignets de choux fleur			Crêpe à l'emmental
L1	Riz safrané	Haricots verts	Frites (four)	Coquillettes
L2	Brocolis	Purée de pommes de terre et patate douce	Courgettes sauce provençale	Brunoise de légumes (carotte, céleri, poireaux)
L3			Frites fraîches	
F1	Spécialité fromagère tartare ail et fines herbes (lait)	Yaourt nature sucré (lait)	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Fromage frais sucré aux fruits petit filou (lait)
F2	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Pointe de brie (lait)	Spécialité fromagère froidou	Emmental (lait)
D1	Mousse saveur chocolat au lait (lait)	Palmyers (sachet de 2)	Fruit saison	Cake fromage blanc et pépité de chocolat (farine locale)
D2	Fruit saison	Fruit saison	Liégeois saveur vanille caramel (lait)	Fruit saison
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

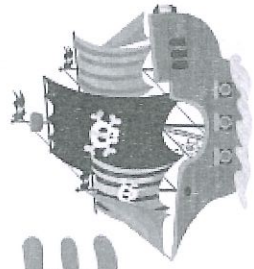
: comment du port





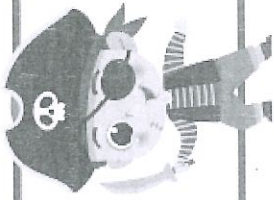
PRECOMMANDE

LA NORMANDE : 02.77.23.20.20



NOM DU CLIENT :

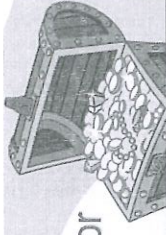
Lavette



Du Lundi 29 Juin au Vendredi 3 Juillet

Retour souhaité pour le : Lundi 1^{er} Juin 2026

Découverte du trésor



Repas froid

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
H1	Tartinade œuf + ciboulette	Pâtes du soleil (pâtes + tomates, poivrons, huile d'olive)	Salade composée (salade verte 4ème gamme)	Tomate cisee (entière)
H2	Perles aux petits légumes	Macédoine mayonnaise	Salade laitue (entière)	
H3				
H4				
V1	Macaronis aux trois fromages (mozzarella, cheddar, gouda)	Pilon de poulet sauce jus	Cheeseburger	Jambon blanc #
SIP				Jambon de dinde
V3	Rôt de boeuf	Brandade de morue		Œufs mayonnaise
VG		Crêpe à l'emmental	Hot dog végétarien	
L1	Plat complet (pas de légumes)	Petits pois	Potatoes	Chips
L2	Jardinière de légumes au jus	Plat complet (pas de légumes)		
L3				Pommes de terre à l'huile
F1	Fromage frais sucré au lait entier (lait)	Yaourt sucré aromatisé (lait)	Fromage fondu vache picon (lait)	Yaourt à boire saveur fraise
F2	Fromage à pâte pressée mimolette (lait)	Canembert (lait)		
D1	Purée de poire (fruit)	Fruit saison	Churros + sucre	Madeleine
D2	Fruit saison	Crème dessert saveur caramel (lait)		
	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas	Nombre de repas

Menu conseillé par la diététicienne

Menu GEMRCN

: contient du porc

Decongelé

Local

Nouveauté

Produit plein air

Produit durable

Produit Français

Produit Végétarien



C'est les vacances!