



# Catalogue

## Prestations annexes





# Editorial

Madame, Monsieur,

Afin d'être un véritable partenaire dans les projets de votre commune, nous vous rappelons que LA NORMANDE propose toute une gamme de services et prestations :

**Les pique-niques**

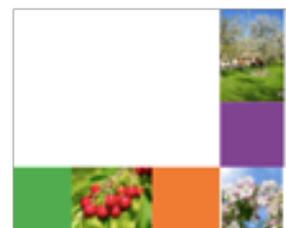
**Les goûters**

**Les buffets**

**Les animations**

**Les formations**

Nous vous souhaitons une bonne lecture et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos sentiments distingués.





# Repas Pique-Nique

Le pique-nique c'est dans l'air! Au printemps, en été, et, si on a de la chance, au début de l'automne, on peut partir pique-niquer ! Dans l'herbe du jardin, d'un parc ou voir même en pleine ville, le pique-nique s'adapte à toutes vos envies.

## Formule BAGUETTE :



### LUNDI :

Baguette jambon/beurre ou Baguette  
tomate/œuf/crudités  
Chips  
Gaillardise  
Compote à boire

### MARDI :

Baguette poulet/tomate ou Baguette thon/tomate/œuf  
Chips  
Gaufre sucrée  
Fruit

Précommande à J-10

Confirmation à J-5

Tel : 02.77.23.20.20

Fax : 02.32.14.57.73

[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)

### MERCREDI :

Baguette jambon/emmental ou Baguette  
tomate/œuf/crudité  
Chips  
Muffin chocolat  
Fruit



### JEUDI :

Baguette saucisson sec ou Baguette thon/tomate/œuf  
Chips  
Madeleine  
Compote à boire

### VENDREDI :

Baguette poulet tomate ou Baguette thon/tomate/œuf  
Chips  
Galette géante  
Fruit





# Repas Pique-Nique

Le pique-nique c'est dans l'air ! Au printemps, en été, et, si on a de la chance, au début de l'automne, on peut partir pique-niquer ! Dans l'herbe du jardin, d'un parc ou voir même en pleine ville, le pique-nique s'adapte à toutes vos envies.

## Formule TRIANGLE:



### LUNDI :

Triangle jambon/beurre ou Triangle  
tomate/oeuf/crudités  
Chips  
Gaillardise  
Compote à boire

### MARDI :

Triangle poulet/tomate ou Triangle thon/tomate/oeuf  
Chips  
Gaufre sucrée  
Fruit

### MERCREDI :

Triangle jambon/emmental ou Triangle  
tomate/oeuf/crudité  
Chips  
Muffin chocolat  
Fruit

### JEUDI :

Triangle thon/tomate/oeuf  
Chips  
Madeleine  
Compote à boire

### VENDREDI :

Triangle poulet tomate ou Triangle thon/tomate/oeuf  
Chips  
Galette géante  
Fruit

Précommande à J-10  
Confirmation à J-5  
Tel : 02.77.23.20.20  
Fax : 02.32.14.57.73  
[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)



# Goûter

Le goûter est incontournable chez les enfants ! Mais comme les autres repas de la journée, sa composition doit respecter quelques règles ! Pas question d'avaler n'importe quoi, en quantité comme en qualité ! L'objectif est de donner une source importante d'énergie, le goûter présente l'avantage d'éviter les grignotages intempestifs

## Exemple de formule 2 composantes :



### LUNDI :

Jus d'orange 20 cl  
Moelleux chocolat

### MARDI :

Compote à boire  
Madeleine \*2

### MERCREDI :

Jus d'ananas 20cl  
Choco BN Petit Pince

### JEUDI :

Lait Chocolat 20cl  
Amandine

### VENDREDI :

Jus d'orange 20cl  
gaillardise

### SAMEDI :

Compote à boire  
Muffin

### Dimanche:

Jus d'ananas 20cl  
Gaufre



Précommande à J-7  
Confirmation à J-3  
Tél : 02.77.23.20.20  
Fax: 02.32.14.57.73  
[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)

La composition peut être modifiée en fonction de l'approvisionnement.

# Goûter

Le goûter est incontournable chez les enfants ! Mais comme les autres repas de la journée, sa composition doit respecter quelques règles ! Pas question d'avaler n'importe quoi, en quantité comme en qualité ! L'objectif est de donner une source importante d'énergie, le goûter présente l'avantage d'éviter les grignotages intempestifs

## Exemple de formule 3 composantes :



### LUNDI :

Jus d'orange 20 cl  
Moelleux chocolat  
Fruit

### MARDI :

Compote à boire  
Madeleine \*2  
Yaourt aromatisé

### MERCREDI :

Jus d'ananas 20cl  
Choco BN Petit Pince  
Yaourt aromatisé

### JEUDI :

Lait Chocolat 20cl  
Amandine  
Fruit

### VENDREDI :

Jus d'orange 20cl  
gaillardise  
Yaourt sucre

### SAMEDI :

Lait nature  
Muffin  
Compote à boire

Précommande à J-7  
Confirmation à J-3  
Tél : 02.77.23.20.20  
Fax: 02.32.14.57.73  
[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)

### Dimanche:

Jus d'ananas 20cl  
Gaufre  
yaourt aromatisé



La composition peut être modifiée en fonction de l'approvisionnement.



# Formule Buffet Froid

Découvrez dans cette catégorie nos formules buffet ! Complètes et variées de l'entrée au dessert, elles vous permettent de faciliter l'organisation de votre réception



Précommande à J-7  
Confirmation à J-3  
Tél : 02.77.23.20.20  
Fax: 02.32.14.57.73  
[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)



## Liste des buffets :

### FORMULE 1 :

Surimi Macédoine & Assortiment ail, andouille, salami, mortadelle)  
Rote de bœuf & Cuisse de Poulet  
Taboulé & Piémontaise  
Camembert & Tarte flan  
(dosette sel, poivre, mayonnaise, moutarde et ketchup)

### FORMULE 2 :

Terrine de poisson & pâté en croute  
Roti de porc & Filet de Dinde  
Riz Niçois & Haricots verts vinaigrette  
Brie & Tarte Pommes (croisillon)  
(dosette sel, poivre, mayonnaise, moutarde et Ketchup)

### FORMULES 3 :

Assortiment de crudités & Terrine de légumes  
Filet de poisson froid & Filet de Poulet  
Salade de pâtes & PDT vinaigrette mimosa  
Tome noire & Tarte Pomme/Rhubarbe  
(dosette sel, poivre, mayonnaise, moutarde et ketchup)

# Gâteaux d'anniversaire



Fêter son anniversaire à l'école est aujourd'hui une tradition largement répandue dans les écoles et réclamée à vive voix par les enfants. On voit alors apparaître dans les classes les gâteaux en abondance...

## Liste des gâteaux :

**BAVAROIS FRUITS ROUGES**

**FORET NOIRE**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**

**MULTI-FRUITES**

**TIRAMISU**

**BROWNIE**



Les gâteaux sont livrés pour 10 parts

Précommande à J-10

Tel : 02.77.23.20.20

Fax : 02.32.14.57.73

[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)





# Carte Brasserie

Découvrez notre carte brasserie qui contient des plats traditionnels pour partager un bon moment de convivialité.

## Liste des Plats :



### COUSCOUS :

(Cuisse de poulet, Agneau, Boeuf, Merguez, Légumes, Couscous, Semoule)

### PAELLA :

(Cuisse de poulet, Cabillaud, Encornet, Crevette, Moule, Fruits de mer, Chorizo, Riz garni aux épices paella)

### CASSOULET :

(Poitrine, Saucisse Toulouse, Saucisse fumée, Saucisse Strasbourg, Saucisson Ail, Haricots blanc)

### CHOUCROUTE :

(Jambonneau, Poitrine, Poitrine fumée Saucisse Fumée, Saucisse Strasbourg, Saucisson Ail, Choux choucroute, Pomme de terre)

### MARMITTE DIEPPOISE :

(Saumon, Sole, Moules, Filet de Cabillaud, Crevettes, Sauce Dieppoise, Accompagné de Pomme de terre Vapeur)

### POT AU FEU :

(Boeuf braise, Jarret porc, Légumes pot au feu)



Précommande à J-10

Confirmation à J-5

Tel : 02.77.23.20.20

Fax : 02.32.14.57.73

[christine.bouffard@lanormande.fr](mailto:christine.bouffard@lanormande.fr)





# Portage de repas

Vous souhaitez bénéficier de la livraison à votre domicile de repas tout prêt quotidiennement. Le service de livraison de repas de LA NORMANDE, c'est le plaisir de manger sain et équilibré sans avoir à préparer soi-même son repas



## Références :

### Un repas complet :

Un potage maison, une entrée, une viande, un accompagnement, un potage laitier, un dessert

### Des menus au choix :

Quotidiennement, un menu à choisir parmi 5 hors d'œuvres, 6 Viandes, 6 Légumes, 1 Fromages ou un laitage, 2 Desserts

### Des menus à thèmes :

Suivant les fêtes du calendrier, des plats traditionnels. Des recettes originales pour varier les plaisirs et découvrir les nouvelles saveurs

### Tout au long de l'année :

Des repas disponibles chaque jour de l'année, y compris les dimanches et jours fériés

### Un conditionnement facile à utiliser :

Un repas individuel prêt consommer  
Une conservation réfrigérateur à 3°C

### Des repas adaptés :

Des menus répondant aux régimes les plus courant élaborés par une diététicienne : standard, sans sucre, sans sel, sans sucre sans sel

#### LA COMMANDE GROUPEE

Vous recevez tous les produits et les distribuez à vos convives

#### LA COMMANDE PERSONNALISEE

Chaque commande est livrée dans un coffret repas nominatif



# Les formules plateau repas

La Normandie vous propose une gamme de plateau-repas élaboré par notre partenaire traiteur (plateau 5 composantes, serviettes, verre jetable)

## Liste des plateaux :



### Plateau repas:

Terrine de poisson  
Rôti de bœuf  
Piémontaise  
Tarte aux pommes  
Ingrédients divers

### Plateau repas :

Terrine de champagne à l'ancienne  
Filet de poisson mayonnaise citronnée  
Salade de riz  
Carpaccio d'ananas  
Ingrédients divers

Tel : 02.77.23.20.20  
Fax : 02.32.14.57.73



### Plateau repas :

Salade composée de Magret de canard, fromage de chèvre et tomate  
Rôti d'agneau  
Salade de pommes de terre, tomate et emmental  
Duo de fromage camembert et pont l'évêque  
Riz au lait  
Ingrédients divers

### Plateau repas :

Foie gras et ses accompagnements  
Filet de bœuf béarnaise  
Ratatouille vinaigrée et pommes de terre grenaille  
Entremet chocolat blanc, fruit de la passion et pêche  
Ingrédients divers





# Animations

Les ateliers de cuisine sont très appréciés des enfants, qui aiment faire comme les grands et parfois mieux ! Des petits plats alléchants. Un bon moyen aussi de devenir acteurs de leur alimentation ! Nous vous proposons des animations ludiques basées sur la participation active des enfants

## Liste des animations à thèmes :

### **SALADE DE FRUITS :**

Objectifs : reconnaître les fruits, rappel sur l'objectif du PNNS : consommer fruits et légumes par jour

Descriptif des fruits sélectionnés (familles, origine, culture..)

Apprendre à éplucher les fruits et les découper

Assaisonner la salade : jus de fruits, sucre

### **CREER SA SALADE COMPOSEE :**

Objectifs : découvrir les différentes familles d'aliments, savoir allier plaisir et équilibre

1. Rappel sur les familles d'aliments
2. Présentations des produits sélectionnés
  - a. Les féculents : pomme de terre, riz, semoule
  - b. Les légumes : tomates, concombres, champignons, poivrons (variables en fonction des saisons )
  - c. Dèes de jambon, œufs durs, thon
  - d. Vinaigrettes à base de : vinaigrettes de cidre, balsamique, vinaigre de framboise
3. Conception des salades
4. Dégustation

### **SMOOTHIE :**

Objectif : découvrir une autre façon de consommer

Rappel sur l'intérêt des fruits dans l'alimentation

Descriptif des fruits sélectionnés (origine, culture, famille)

Explication de la recette smoothie

Fabrication de smoothie

Dégustation



# Animations

Les ateliers de cuisine sont très appréciés des enfants, qui aiment faire comme les grands et parfois mieux ! Des petits plats alléchants. Un bon moyen aussi de devenir acteurs de leur alimentation ! Nous vous proposons des animations ludiques basées sur la participation active des enfants

## Liste des animations à thèmes :

### LE CHOCOLAT :

#### Animation plaisir

Rappel sur la famille des produits sucrés

Origine du chocolat : d'où vient-il ? Comment est-il fabriqué ? Les différentes sortes : chocolat noir, lait, blanc.

Présentation des produits pour la fondue: fruits de saison, bonbons, biscuits

Dégustation



### LE BURGER :

#### Objectif : le faire soit même pour tendre un produit équilibré

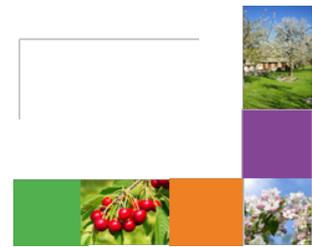
Rappel sur les familles d'aliments utilisés pour fabriquer burger (le pain => féculant, steak, viandes, tomate, salade verte => légumes, sauces => matière grasse)

Point sur le Junk food : pourquoi est-ce mauvais pour la santé ? Pourquoi est-ce à consommer avec modération

Dégustation sur le temps du repas d'un burger assemblé sur place accompagné de frites

### CREER UNE ANIMATION ENSEMBLE :

La Normandie est à votre écoute pour créer un module qui correspond a vos attentes





# Animations

Suite à la réforme des rythmes éducatifs, nous mettons en œuvre des animations (activités ludiques, éducatives et collectives) et des démarches pédagogiques adaptées au cadre de l'accueil périscolaire (temps court avant et après l'école), aux espaces disponibles et aux rythmes des enfants..

## Liste des animations périscolaires :

### Équilibrer son plateau-repas :

Point sur les familles d'aliments, leurs bienfaits  
Quelle est leur place dans une alimentation équilibrée ?

### Le bienfait du petit-déjeuner :

L'importance de le consommer au quotidien  
Comment le composer  
Les petits déjeuners à travers le monde

### Comment équilibrer son alimentation :

Les différentes familles d'aliments  
Le nombre de repas par jour  
Les conséquences du grignotage

### Les fruits et légumes:

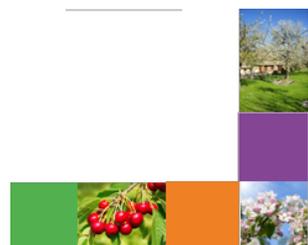
Les différentes familles de fruits et légumes  
Savoir le reconnaître (quizz)  
Les différentes façons de les consommer

### Choisir les menus de son restaurant scolaire :

Faire une semaine de précommande pour comprendre la logique de l'équilibre alimentaire

### Nous pouvons également créer une animation ensemble

La Normande est à votre écoute pour créer un module qui correspond à vos attentes



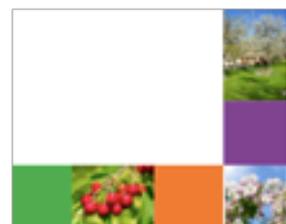


# Formations

La Normandie peut répondre à vos besoins de formations.

INTITULE	Nbe de pers maxi	Durée
Formation « à l'hygiène et à la démarche HACCP sur son site + audit hygiène et locaux » (ouverture d'une cuisine ou arrivée d'une nouvelle équipe)	10	1 journée
Formation « à l'hygiène et à la démarche HACCP sur son site + audit des autocontrôles » (formation de suivi tous les 18 mois à 2 ans ou formation annuelle contractuelle)	10	½ journée
Formation « à la sécurité du travail » (thèmes abordés : gestes et postures + habilitations électriques + EPI)	10	2 heures
Formation « au respect de l'environnement et au tri sélectif » (thèmes abordés : tri sélectif + économies d'énergies + valorisation des déchets)	10	1 heure
Formation « mise en valeur des produits » (thèmes abordés : mise en valeur des produits, présentation et décoration sur self, éléments annexes pour décoration)	10	½ journée
<b>Formation initiale à la liaison froide</b> Formation effectuée avant ouverture du site avec le personnel de restauration	10	1 heure

Contactez Francis FOLLAIN  
Tel: 02.77.23.20.07  
[francis.follain@lanormande.fr](mailto:francis.follain@lanormande.fr)



# Conseils



La Normandie vous accompagne dans vos projets.

INTITULE	Durée
Audit des locaux du restaurant scolaire avec compte-rendu et suivi	1h
Audit hygiène du restaurant scolaire avec compte-rendu et suivi	1h
Audit hygiène et locaux du restaurant scolaire avec compte-rendu et suivi	2h
Conseils pour l'agencement et/ou restructurations des locaux	A déterminer
Conseils pour l'implantation des matériels	A déterminer
Validation du respect de la marche en avant sur plan	A déterminer
Participation et conseils aux réunions de chantier	A déterminer
Suivi des audits DDPP clients	

Contactez Francis FOLLAIN  
Tel: 02.77.23.20.07  
[Francis.follain@lanormande.fr](mailto:Francis.follain@lanormande.fr)