



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 septembre 2025

Lundi 1 <sup>er</sup> septembre 2025	Mardi 2 septembre 2025	Mercredi 3 septembre 2025	Jeudi 4 septembre 2025	Vendredi 5 septembre 2025
<b>C'est la rentrée !</b>				<b>Végétarien</b>
Salade verte vinaigrette*   	Tomate vinaigrette au basilic*   	Concombre vinaigrette*  	Macédoine de légumes et mayonnaise*   	Salade verte vinaigrette*   et œuf* 
Gratin de pâtes au fromage	Poulet rôti au jus 	Poisson du jour FRANÇAIS sauce crème	Tajine d'agneau	Chili sin carne (haricots rouges et riz) 
Yaourt nature   et sucre* 	Emmental   	Pont l'Évêque  	Fromage blanc nature et confiture*   	Mimolette / fromage du jour   
Fruit de saison   	Purée de fruits de saison   	Brownie	Melon   	Flan sans pâte MAISON

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi 8 septembre 2025	Mardi 9 septembre 2025	Mercredi 10 septembre 2025	Jeudi 11 septembre 2025	Vendredi 12 septembre 2025
<b>Végétarien</b>		<b>Végétarien</b>		
Betterave et maïs vinaigrette à la moutarde*	Carottes râpées à l'orange* vinaigrette	Pastèque	Haricots verts vapeur vinaigrette échalote*	Concombre et dès de brebis vinaigrette*
Bolognaise de lentilles	Sauté de volaille d'oignons au jus	Omelette sauce tomates	Poisson FRANÇAIS du jour et citron	Sauté de bœuf corsé et son jus
Spaghetti	Riz et tomates rôties	Pommes de terre persillées	Piperade et blé	Carottes vapeur
Fromage blanc brisures de speculoos*	Camembert	Comté	Gouda	yaourt nature / laitage du jour et sucre*
Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Panacotta MAISON	Fruit de saison	Cake au citron MAISON

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur  
Environnementale



Agriculture  
biologique



Appellation d'origine  
protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de  
l'UE à destination des écoles



Pêche  
durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine  
Contrôlée France



Indication géographique  
protégée

\* Les accompagnements signalés d'un  
astérisque sont servis à part



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 15 au 19 septembre 2025

Lundi 15 septembre 2025	Mardi 16 septembre 2025	Mercredi 17 septembre 2025	Jeudi 18 septembre 2025	Vendredi 19 septembre 2025
	<b>Végétarien</b>			
Salade de haricots verts vapeur sauzes échalotes*   	Salade verte   et œuf vinaigrette* 	Taboulé vinaigrette*  	Pousses d'épinards   vinaigrette* 	Tomates   vinaigrette* 
Émincé de dinde   à la crème	Parmentier de lentilles tomate  	Haché de boeuf	Rôti de veau   façon Orloff	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge
Courgettes vapeur et riz*   	Purée de pommes de terre  	Petits pois  	Coquillettes  	Boullghour  
Fromage blanc et confiture*   	Cantal   	Yaourt nature   et sucre*	Brie   	Emmental / Fromage du jour   
Fruit de saison   	Crème aux œufs MAISON  	Fruit de saison  	Tarte Tatin MAISON  	Purée de fruits de saison   

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 22 au 26 septembre 2025

Lundi 22 septembre 2025	Mardi 23 septembre 2025	Mercredi 24 septembre 2025	Jeudi 25 septembre 2025	Vendredi 26 septembre 2025
<b>Végétarien</b>		<b>Végétarien</b>		
Betterave vapeur   et vinaigrette* 	Mousse de foie de volaille et cornichon	Tomates   et œuf vinaigrette*	Galette de chèvre chaud 	Salade verte   vinaigrette* 
Farfalles sauce fromagère 	Quiche lorraine	Couscous de légumes sauce tomate	Poisson FRANÇAIS du jour sauce marinière	Sauté de bœuf à la basquaise
	Salade verte   	Semoule  	Chou-fleur vapeur   	Poêlée de légumes de saison et pommes de terre  
Gouda   	Pont l'Évêque / fromage du jour   	Comté  	Yaourt nature et miel*   	Fromage blanc   et sucre* 
Fruit de saison   	Entremets chocolat MAISON	Purée de fruits de saison  	Far breton MAISON	Fruit de saison   

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi 29 septembre 2025	Mardi 30 septembre 2025	Mercredi 1 <sup>er</sup> octobre 2025	Jeudi 2 octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025
	<b>Végétarien</b>			
Macédoine de légumes vapeur et mayonnaise*  	Batavia   vinaigrette* 	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange* 	Salade d'endives  oignons frits et vinaigrette* 	Tartine de chèvre chaud 
Escalope de porc  au jus	Omelette 	Émincé de poulet  sauce Tikka massala	Sauté de veau  oignons aux	Poisson FRANÇAIS du jour pané sauce tomate du chef MAISON
Haricots blancs tomates 	Purée d'épinards vapeur et de pommes de terre*  	Riz 	Haricots verts vapeur et orzo  	Carottes vapeur  
Fromage blanc  et miel* 	Camembert  	Saint-Nectaire 	Mimolette  	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*  
Fruit de saison  	Flan sans pâte MAISON	Pomme au four 	Financier MAISON	Fruit de saison  

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 6 au 10 octobre 2025

Lundi 6 octobre 2025	Mardi 7 octobre 2025	Mercredi 8 octobre 2025	Jeudi 9 octobre 2025	Vendredi 10 octobre 2025
<b>Végétarien</b>				<b>Végétarien</b>
Émietté de chou-fleur  sauce fromage blanc au paprika*	Radis  beurre*	Céleri râpé  vinaigrette*	Œuf mayonnaise	Mâche  vinaigrette*
Quinoa à la sauce chèvre épinards	Poulet rôti  au jus	Poisson FRANÇAIS du jour sauce blanche	Sauté d'agneau à l'orientale	Dahl de lentilles lait de coco curry
	Blettes vapeur  et penne*	Poêlée de légumes de saison  et pommes de terre	Carottes vapeur  et polenta gratinée*	Riz
Yaourt nature  et confiture*	Cantal	Brie	Fromage blanc et sucre*	Emmental / fromage du jour
Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Gâteau marbré MAISON	Fruit de saison	Entremets caramel MAISON

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 octobre 2025
<b>Végétarien</b>		<b>Végétarien</b>	<b>Animation Guadeloupe</b>	
Betteraves  et vinaigrette*	Chou blanc râpé  sauce fromage blanc*	Potage à l'oignon	Accras de morue	Batavia  vinaigrette*
Couscous végétarien aux pois chiches	Pâné de volaille sauce tomate du chef	Omelette	Poisson du jour FRANÇAIS sauce chien MAISON	Rôti de bœuf façon bourguignon
Semoule	Champignons et boulghour	Blé томатé	Riz	Purée de céleri vapeur  et pommes de terre*
Yaourt nature et confiture*	Pont l'Évêque	Comté	Fromage blanc et sucre*	Emmental
Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Fruit de saison	Flan coco et ananas MAISON	Gâteau à la vanille

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Fruits Frais à l'École



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



## Centres de loisirs d'Amfreville, Dozulé et Merville-Franceville

### Semaine du 20 au 24 octobre 2025 (vacances scolaires)

Lundi 20 octobre 2025	Mardi 21 octobre 2025	Mercredi 22 octobre 2025	Jeudi 23 octobre 2025	Vendredi 24 octobre 2025
	<b>Végétarien</b>			
Betterave  vinaigrette*	Salade verte  et œuf  vinaigrette*	Potage de légumes	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange*	Chou rouge râpé  sauce fromage blanc*
Émincé de volaille	Fajita de haricots rouges	Hachis parmentier au boeuf	Rôti de veau  sauce aux olives	Poisson du jour FRANÇAIS
Courges rôties  et orzo	Galette de blé	Purée de patates douces	Lentilles	Pommes de terre sautées
Yaourt nature  et sucre*	Saint-Nectaire	Fromage blanc  aux brisures de spéculoos*	Camembert	Gouda
Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits	Fruit de saison	Crumble de fruits de saison	Purée de fruits de saison

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part



## Centres de loisirs d'Amfreville, Dozulé et Merville-Franceville

### Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (vacances scolaires)

Lundi 27 octobre 2025	Mardi 28 octobre 2025	Mercredi 29 octobre 2025	Jeudi 30 octobre 2025	Vendredi 31 octobre 2025
		<b>Végétarien</b>		
Taboulé de chou-fleur   vinaigrette *	Potage de champignons	Pousses d'épinards   et oeuf vinaigrette*	Pizza rolls	Œuf mayonnaise
Escalope de porc aux champignons	Quiche aux deux fromages	Lasagnes végétariennes	Poisson FRANÇAIS du jour pâné sauce tomate du chef	Carbonara
Riz et légumes de saison	Salade verte		Brocolis	Spaghettis
Yaourt nature   et sucre*	Emmental	Comté	Fromage blanc   et miel*	Pont l'Évêque
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Fruit de saison	Semoule au lait

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement. Tous les fruits frais proposés sont de saison et sont susceptibles d'être remplacés en fonction de la production.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

\* Les accompagnements signalés d'un astérisque sont servis à part