



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi 5 janvier 2026	Mardi 6 janvier 2026	Mercredi 7 janvier 2026	Jeudi 8 janvier 2026	Vendredi 9 janvier 2026
Végétarien	Galette des Rois	Végétarien		
Macédoine de légumes vinaigrette*   	Mousse de canard cornichon  	Salade verte vinaigrette*   	Friand au fromage MAISON 	Panais râpé    sauce fromage blanc*   
Gratin de gnocchi au Saint-Nectaire  	Rôti de dinde 	Bolognaise de lentilles spaghetti   	Poisson du jour FRANÇAIS beurre blanc	Sauté de bœuf façon bourguignon 
	Haricots verts vapeur persillés   		Poêlée de légumes de saison   	Purée de pomme de terre*    et carottes vapeur   
Fromage blanc et confiture *   	Mimolette   	Emmental  	Yaourt nature    	Brie / fromage du jour   
Fruit de saison   	Galette des Rois du chef MAISON	Salade de fruits frais au sirop MAISON 	Fruit de saison   	Flan sans pâte vanille    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 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.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



LOCAL



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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Label Rouge



Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 12 au 16 janvier 2026

Lundi 12 janvier 2026	Mardi 13 janvier 2026	Mercredi 14 janvier 2026	Jeudi 15 janvier 2026	Vendredi 16 janvier 2026
	Végétarien	Le menu des enfants		
Betterave et maïs   vinaigrette*	Salade verte   vinaigrette aux oignons frits*  	Carottes râpées vinaigrette*   	Salade Coleslaw   et mayonnaise*   	Galette au camembert de chèvre 
Émincé de volaille sauce champignons 	Omelette  	Poisson FRANÇAIS du jour et sauce tomate du chef	Rôti de porc sauce dijonnaise 	Sauté de veau aux oignons 
Riz créole  	Purée de pomme de terre* et butternut vapeur    	Pommes de terre sautées   	Gratin de chou-fleur et torti béchamel  	Haricots beurre vapeur persillés  
Yaourt nature    	Camembert    	Mimolette  	Comté    	Fromage blanc / laitage du jour et miel*   
Fruit de saison  	Panacotta coulis de fruit MAISON  	Fruit de saison  	Gaufre au chocolat ou sucre glace	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, mollusques.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



LOCAL



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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



Indication gé



Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier 2026	Mardi 20 janvier 2026	Mercredi 21 janvier 2026	Jeudi 22 janvier 2026	Vendredi 23 janvier 2026
Végétarien				Végétarien
Macédoine de légumes mayonnaise*	Carottes râpées vinaigrette*  	Émincé d'endives et pommes vinaigrette*  	Saucisson sec et cornichon  	Salade verte vinaigrette* et œuf  
Macaronis au fromage  	Émincé de dinde au jus 	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron	Émincé de bœuf au jus BOUCHERIE LOCALE	Parmentier végétarien haricots rouges et pommes de terre  
	Brocolis vapeur et penne*  	Courges et pommes de terre rôties  	Carottes vapeur et lentilles*  	
Fromage blanc et sucre*   	Emmental   	Coulommiers  	Yaourt nature et coulis de fruit*   	Gouda   
Fruit de saison  	Purée de fruits de saison MAISON  	Cookie aux pépites de chocolat MAISON  	Fruit de saison  	Entremets aux poires 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, mollusques.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



Hauté Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Appellation d'origine
protégée



LOCAL



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 26 au 30 janvier 2026

Lundi 26 janvier 2026	Mardi 27 janvier 2026	Mercredi 28 janvier 2026	Jeudi 29 janvier 2026	Vendredi 30 janvier 2026
Végétarien		Végétarien		
Tartare de betterave au fromage frais  	Céleri râpé sauce fromage blanc*   	Taboulé chou fleur sarrasin et vinaigrette*  	Potage de saison   	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette et oignons frits*   
Dahl de lentilles au lait de coco et curry Riz  	Pâné de volaille sauce du chef  Petits pois vapeur et quinoa*   	Tarte aux poireaux   	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge	Pot au feu de bœuf BOUCHERIE LOCALE
Brie   	Fromage blanc   et brisures de speculoos*   	Saint-Nectaire  	Pont l'Évêque   	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*   
Fruit de saison   	Pomme au four à la confiture MAISON  	MAISON Entremets chocolat  	Fruit de saison   	Gâteau marbré 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.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



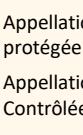
Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine Contrôlée France



LOCAL



Label Rouge



Indication géographique protégée



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

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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 2 au 6 février 2026

Lundi 2 février 2026	Mardi 3 février 2026	Mercredi 4 février 2026	Jeudi 5 février 2026	Vendredi 6 février 2026
Chandeleur	Végétarien	Le menu des enfants		
Salade verte et vinaigrette*   	Carottes râpées vinaigrette et oeuf*   	Velouté de légumes 	Potage de saison 	Pousses d'épinards croûtons et vinaigrette*   
Émincé de dinde aux oignons 	Chili sin carne haricots rouges et riz 	Carbonara 	Rôti de veau Label Rouge aux champignons	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème
Butternut vapeur et blé*  		Spaghetti 	Haricots blancs à la tomate 	Légumes de saison vapeur et torti   
Fromage blanc et sucre*   	Emmental   	Comté  	Camembert   	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*    
Crêpe au chocolat ou confiture*	Entremets praliné MAISON 	Clémentine AB et financier du chef MAISON	Fruit de saison   	Purée de fruits de saison 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.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



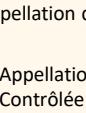
Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine Contrôlée France



LOCAL



Label Rouge



Indication géographique protégée



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

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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 9 au 13 février 2026

Lundi 9 février 2026	Mardi 10 février 2026	Mercredi 11 février 2026	Jeudi 12 février 2026	Vendredi 13 février 2026
Végétarien			Végétarien	
Émincé de betterave et maïs vinaigrette*    	Salade de pois chiches et oignons rouges vinaigrette*    	Carottes râpées    	Bouillon de légumes de saison    	Émincé d'endives vinaigrette et oignons frits*    
Bolognaise de lentilles et spaghetti  	Quiche au thon  	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron	Gratin de pommes de terre au reblochon    	Rôti de bœuf sauce échalote BOUCHERIE LOCALE
	Salade verte    	Petits pois carottes    	Salade verte    	Haricots verts vapeur persillés et semoule*    
Yaourt nature      	Mimolette      	Edam    	Fromage blanc      	Camembert / fromage du jour      
Fruit de saison      	Purée de fruits de saison MAISON      	Cake au citron MAISON      	Fruit de saison      	Flan au chocolat 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, mollusques.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



Haute Valeur Environnementale



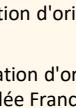
Agriculture biologique 



Bleu Blanc cœur



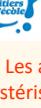
Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



Label Rouge 



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

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



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

Semaine du 16 au 20 février 2026 (vacances scolaires)

Lundi 16 février 2026	Mardi 17 février 2026	Mercredi 18 février 2026	Jeudi 19 février 2026	Vendredi 20 février 2026
	Végétarien			
	Nouvel an chinois			
Potage de saison   	Duo de chou rouge et blanc sauce fromage blanc*   	Salade verte vinaigrette*  	Carottes râpées vinaigrette*   	Muffin lardons parmesan MAISON  
Saucisses  	Nems aux légumes	Émincé de dinde                        <img alt="vegan logo" data-bbox="11593		

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, mollusques.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine
protégée



LOCA



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 23 au 27 février 2026 (vacances scolaires)

Lundi 23 février 2026	Mardi 24 février 2026	Mercredi 25 février 2026	Jeudi 26 février 2026	Vendredi 27 février 2026
Végétarien				Végétarien
Macédoine et oeuf vinaigrette* 	Salade composée et vinaigrette*  	Céleri râpé sauce au fromage blanc*  	Rillettes de maquereaux	Mâche et œuf vinaigrette*  
Dhal de lentilles coco curry et riz 	Pâné de volaille sauce tomate du chef 	Poisson du jour FRANÇAIS Sauce aneth	Émincé de bœuf BOUCHERIE LOCALE	Lasagnes ricotta épinards 
	Purée de brocoli et pommes de terre 	Fondue de poireaux et torti 	Mélange panais navets et semoule 	
Yaourt nature  et sucre* 	Mimolette 	Camembert 	Fromage blanc et confiture*  	Comté / fromage du jour 
Fruit de saison 	Purée de fruits de saison MAISON 	Crumble aux pommes MAISON 	Fruit de saison 	Riz au lait 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.

Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Pêche
durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



LOCAL



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



Label Rouge



Indication géographique
protégée

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