



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	Mousse de canard cornichon	Salade verte	Friand au fromage MAISON	Panais râpé
10, 12 vinaigrette*	1, 3, 5, 7, 8	10, 12 vinaigrette*	1, 7	7 sauce fromage blanc*
Gratin de gnocchi au Saint-Nectaire	Rôti de dinde	Bolognaise de lentilles spaghetti	Sauté de bœuf façon bourguignon	Poisson du jour FRANÇAIS beurre blanc
1, 7	7, 12	1, 6, 7, 10	12	4, 7
	Haricots verts vapeur persillés		Poêlée de légumes de saison	Purée de pomme de terre* et carottes vapeur
	7			7
Fromage blanc et confiture *	Mimolette	Emmental	Yaourt nature et sucre*	Brie / fromage du jour
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Galette des Rois du chef MAISON	Salade de fruits frais au sirop MAISON	Fruit de saison	Flan sans pâte vanille MAISON
	1, 3, 7			3, 7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des Consommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques

Produits biologiques et locaux



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 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	Salade verte 	Carottes râpées	Salade Coleslaw 	Galette au camembert de chèvre
vinaigrette* 10, 12	vinaigrette aux oignons frits* 1, 7, 10, 12	vinaigrette* 10, 12	mayonnaise* 3	1, 7
Émincé de volaille sauce champignons 7	Omelette	Poisson FRANÇAIS du jour et sauce tomate du chef 7	Rôti de porc sauce dijonnaise 7, 12, 10	Sauté de veau aux champignons 7, 12
Spirales semi-complètes 1, 6 10, 3,	Purée de pomme de terre* et butternut vapeur 	Pommes de terre sautées	Gratin de chou-fleur et riz béchamel 1, 7	Haricots beurre vapeur persillés 
Yaourt nature et sucre* 	Camembert 	Mimolette	Comté 	Fromage blanc / laitage du jour et miel* 
7	7	7	7	7
Fruit de saison 	Panacotta coulis de fruit MAISON 7	Fruit de saison	Gaufre au chocolat ou sucre glace 1, 3, 6, 7	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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 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	Carottes râpées	Émincé d'endives et pommes	Saucisson sec et cornichon	Salade verte et œuf*
3, 10 mayonnaise*	10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*		3 10, 12 vinaigrette*
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
1, 7	Brocolis vapeur et penne*	7 Courges et pommes de terre rôties	Carottes vapeur et lentilles*	3, 7
Fromage blanc et sucre*	Emmental	Coulommiers	Yaourt nature et coulis de fruit*	Gouda
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON	Cookie aux pépites de chocolat MAISON	Fruit de saison	Entremets aux poires MAISON
		1, 3, 7, 8		3, 7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 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	9 Céleri râpé	Taboulé chou fleur sarrasin	Potage de saison	Duo de chou blanc et rouge
7 au fromage frais*	7 sauce fromage blanc*	10, 12 Vinaigrette*		10, 12 vinaigrette et oignons frits*
Dahl de lentilles au lait de coco et curry / Riz	Pâné de volaille sauce du chef	Tarte aux poireaux	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge	Pot au feu de bœuf BOUCHERIE LOCALE
	7, 12 Petits pois vapeur et quinoa*	1, 3, 7 Salade verte	4 Farfalle	Légumes Pot au feu et pommes de terre
		10, 12 Vinaigrette*	1	
Brie	Fromage blanc et brisures de speculoos*	Saint-Nectaire	Pont l'Évêque	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Pomme au four à la confiture MAISON	Entremets chocolat MAISON	Fruit de saison	Gâteau marbré MAISON
		3, 7		1, 3, 7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONSommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 vinaigrette* 10, 12	3 Carottes râpées et oeu* vinaigrette* 10, 12	7 Velouté de légumes	7 Potage de saison	Pousses d'épinards et croûtons* 1, 3, 5 vinaigrette* 7, 10, 12
Émincé de dinde aux oignons 7, 12	Chili sin carne haricots rouges et riz	7 Carbonara	7 Rôti de veau aux champignons	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème 7, 12
Butternut vapeur et blé* 1		1, 7, 10, 6 Spaghetti	Haricots blancs à la tomate	Légumes de saison vapeur et torti* 1, 3, 6, 10
Fromage blanc et sucre* 7	7 Emmental	7 Comté	7 Camembert	Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 7
Crêpe au chocolat ou confiture* 1, 7, 3,	3, 7 Entremets praliné MAISON	1, 3, 7 Clémentine 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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques



Produits biologiques
et locaux

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* 	Salade de pois chiches et oignons rouges* 	Carottes râpées	Bouillon de légumes de saison	Émincé d'endives et oignons frits* 
vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12		vinaigrette* 10, 12
Bolognaise de lentilles et spaghettis 1, 6, 7, 10	Raviolis aux légumes 7	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron 7	Gratin de pommes de terre au reblochon 7	Rôti de bœuf sauce échalote 7, 12
	Salade verte 	Petits pois carottes	Salade verte 	Haricots verts vapeur persillés et semoule* 
	10, 12 vinaigrette*	7	10, 12 vinaigrette*	1, 7
Yaourt nature et sucre 	Mimolette 	Edam	Fromage blanc et confiture* 	Camembert / fromage du jour 
7	7	7	7	7
Fruit de saison 	Purée de fruits de saison MAISON 	Cake au citron MAISON 1, 3, 7, 8	Fruit de saison 	Flan au chocolat MAISON 3, 7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques



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

Produits biologiques
et locaux

* 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	Salade verte	Carottes râpées	Muffin lardons parmesan MAISON
7	Sauce au fromage blanc*	vinaigrette*	vinaigrette*	1, 3, 7, 8
	7, 12	10, 12	10, 12	
Saucisses	Nems aux légumes	Émincé de dinde sauce tikka massala	Poisson pané du jour FRANÇAIS sauce tomate du chef	Blanquette de veau
	6	7	1, 3, 7	1, 7, 12
Lentilles aux oignons et carottes	Nouilles sautées	Pommes de terre sautées	Poêlée de légumes de saison	Haricots beurre
	6			
Brie au miel*	Fromage blanc et coulis d'agrumes*	Pont l'Évêque	Emmental	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Fruit de saison	Pannacotta coulis de kiwi MAISON	Cake à la noix de coco MAISON	Fruit de saison
		7	1, 3, 7, 8	

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 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 œuf	Salade composée	Céleri râpé	Rillettes de maquereaux et croutons	Mâche et œuf
mayonnaise*	vinaigrette*	Sauce au fromage blanc*	4, 7, 12	vinaigrette*
3, 10	10, 12	7		10, 12
Dhal de lentilles coco curry et riz	Pâné de volaille sauce tomate du chef 1, 3, 7	Poisson du jour FRANÇAIS Sauce aneth 7	Émincé de bœuf au jus BOUCHERIE LOCALE 7	Lasagnes ricotta épinards
	Purée de brocoli et pommes de terre 7	Fondue de poireaux et torti 1, 3, 6, 10	Mélange panais navets et semoule	1, 3, 7, 10
Yaourt nature et sucre*	Mimolette	Camembert	Fromage blanc et coulis de fruit*	Comté / fromage du jour
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON	Crumble aux pommes MAISON 1, 7	Fruit de saison	Riz au lait MAISON
				7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques



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

Produits biologiques et locaux

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