



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 27 avril au 1^{er} mai 2026

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 ^{er} mai
	Végétarien			FÉRIÉ
Betteraves	Carottes râpées 	Salade verte	7 Tomates mozzarella* 	
10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*	
Sauté de porc fermier au miel 12	Flan aux légumes sans pâte 1, 3, 7	Poulet basquaise 7, 12	Poisson FRANÇAIS du jour pâné et quartier de citron* 1, 3, 12	
Carottes vapeur et riz* 	1 Coquillettes	7 Pommes de terre vapeur	7 Écrasé de courgettes vapeur 	
Fromage blanc et coulis de fruits (kiwi) MAISON* 	7 Coulommiers 	7 Pont l'Évêque	7 Emmental 	
7 Fruit de saison 	7 Entremets vanille MAISON	Poire au chocolat	7 Moelleux aux pommes 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 4 au 8 mai 2026

Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Végétarien				FÉRIÉ
Tomates 	Concombre 	Chou blanc émincé	Rillettes de thon	
vinaigrette au basilic* 10, 12	Sauce au fromage blanc* 7, 12	Mayonnaise* 3	4, 7, 12	
Curry de pois chiches 7	Pâné de volaille sauce tomate du chef 1, 3, 7	Poisson FRANÇAIS du jour à la crème 4, 7, 12	Sauté d'agneau aux olives 1, 7, 12	
Salade verte et semoule* 	Frites	Fondue de poireaux et riz	Ratatouille et pommes de terre 12	
Vinaigrette 10, 12				
Yaourt nature et sucre* 	Comté 	Camembert 7	Fromage blanc et coulis de fruits MAISON* 	
Fruit de saison 	Semoule au lait 1, 7	Tarte aux pommes MAISON 1, 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 11 au 15 mai 2026

Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Végétarien		Végétarien	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Salade tomate concombre et maïs* 	Radis 	Gaspacho de légumes		
10, 12 vinaigrette*	7 beurre*	1, 3, 5, 7		
Pilaf de riz et pois cassés aux oignons	Poulet miel moutarde 10, 12 Écrasée de courgettes et farfalle* 1 	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème ciboulette 4, 7, 12 Purée de carottes et pommes de terre 7		
7 Brie 	7 Fromage blanc nature et sucre 	Cantal 7		
Fruit de saison 	Moelleux au chocolat 1, 3, 7, 8	Milkshake au chocolat 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 18 au 22 mai 2026

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
	Végétarien			
Tomate mozzarella* 7	Salade composée laitue carottes râpées concombre	Taboulé 1	Concombre façon Tzatziki (yaourt)	Houmous de chou-fleur
10, 12 vinaigrette*	Oeuf dur vinaigrette* 3, 10, 12	10, 12 Vinaigrette*	7	
Saucisse de porc fermier 7	Risotto aux lentilles et patates douces	Moussaka de bœuf aux légumes 1, 7	Veau Marengo 12	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème 4, 7, 12
Courgettes rôties et tortis* 1, 3, 6, 7, 10	7		Mélange de céréales (quinoa, boulghour)	Pommes de terre vapeur 7
Fromage blanc et sucre* 7	Gouda 7	Yaourt nature au coulis de fruits MAISON 7	Camembert 7	Comté / fromage du jour 7
Fruit de saison	Panacotta aux fruits rouges MAISON 7	Purée de fruits	Gâteau marbré MAISON 1, 3, 7, 8	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 25 au 29 mai 2026

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
FÉRIÉ	Végétarien			
	Betterave	Carottes râpées	7 Salade de coquillettes	3 Oeufs mimosas
	vinaigrette* 10, 12	Mayonnaise* 3, 10	vinaigrette* 10, 12	Sauce fromage blanc* 7
	Semoule façon couscous et ses légumes 1, 9	Quiche au thon 1, 3, 4, 7	Poisson du jour quartier de citron 4, 7	Bœuf Stroganoff 7, 10, 12
		Salade verte	Purée de carottes et pommes de terre 7	Haricots verts et riz* 7
		vinaigrette* 10, 12		
	7 Mimolette	7 Saint-Nectaire	Fromage blanc au coulis de caramel MAISON	7 Camembert / fromage du jour
	Fruit de saison	Crumble poire chocolat MAISON 1, 7	Flan vanille sans pâte MAISON 3, 7	Fraises

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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 1^{er} au 5 juin 2026

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
	Végétarien			
7 Tomates et feta* 	Salade de courgettes râpées 	Tarte fine provençale à l'aubergine	Salade verte 	Salade pommes de terre échalotes
10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*	1, 3, 7	10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*
7 Saucisse de porc fermier	3, 7 Omelette au fromage	7 Poulet rôti	1, 3, 4 Poisson FRANÇAIS du jour pâné et quartier de citron	7, 12 Sauté de veau aux herbes de Provence
Carottes vapeur et lentilles* 	7 Pommes de terre sautées	1 Coquillettes	1, 7 Gratin de chou-fleur	7 Haricots verts
7 Fromage blanc et coulis de fruits de saison (kiwi) MAISON 	7 Coulommiers 	7 Pont l'Évêque	7 Emmental 	7 Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 
Fruit de saison 	3, 7 Entremets vanille MAISON et speculoos	7 Banane au chocolat	1, 3, 7, 8 Cake au citron 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. 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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 8 au 12 juin 2026

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Végétarien				Végétarien
Melon / pastèque 	Avocat Sauce cocktail* 3, 10	Carottes râpées vinaigrette* 10, 12	Pâté de campagne et cornichon*	Tomates  Oeuf dur vinaigrette* 3, 10, 12
Pizza au fromage 1, 7	Sauté de poulet à la crème 7	Poisson du jour à l'aneth 4, 7, 12	Tajine d'agneau	Chili sin carne
Salade verte  10, 12 vinaigrette*	Courgettes vapeur et pommes de terre* 	Épinards à la crème et riz* 7	Légumes tajine et semoule 1, 9	Blé 1
Fromage blanc nature et sucre*  7	Emmental 	Camembert 7	Fromage blanc nature et coulis de caramel MAISON 	Comté / fromage du jour 
Fruit de saison 	Fruit de saison au four 	Gâteau yaourt aux pépites de chocolat MAISON 1, 3, 7, 8	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 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 15 au 19 juin 2026

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Végétarien		Végétarien		
Salade verte 	Concombre 	Salade d'asperges	Feuilleté roulé sauce tomate et chèvre 1, 7	Tartare de tomates à l'ail 
vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12	vinaigrette 10, 12		vinaigrette* 10, 12
Risotto aux lentilles corail et curry riz 1, 7, 10	Pâné de volaille du chef 1, 3 Purée de haricots verts et pommes de terre 7	Quiche fromage et patate douce 1, 3, 7, 12 Salade verte vinaigrette* 10, 12	Poisson du jour quartier de citron 4, 7 Gratin de carottes et patates douces 1, 7	Sauté de bœuf aux oignons Fusilli et ratatouille 1
Brie 	Fromage blanc nature et sucre* 	Saint-Nectaire 7	Pont l'Évêque 	Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 7
Fruit de saison 	Fruit de saison rôti au miel MAISON	Smoothie lacté aux fruits rouges 7	Fruit de saison au four 	Cake à la banane MAISON 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 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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 22 au 26 juin 2026

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
	Végétarien			
Melon / Pastèque 	Tomates  Œuf dur vinaigrette* 3, 10, 12	Salade de riz Vinaigrette* 10, 12	Salade verte  Vinaigrette* 10, 12	Carottes râpées vinaigrette* 10, 12
7 Poulet rôti au jus	Dahl de lentilles vertes	Hachis de bœuf aux légumes du soleil 7	12 Veau Marengo	Poisson du jour pané sauce tomate 1, 3, 4, 7
1 Petits légumes vapeur et coquillettes* 	Riz	(tomates, courgettes, poivrons)	1 Mélange céréales (quinoa, boulghour)	Frites
7 Fromage blanc nature et sucre* 	7 Mimolette 	7 Yaourt nature et coulis de fruit*	7 Camembert	7 Comté / fromage du jour
Fruit de saison 	7 Entremets chocolat	Fruit de saison	Financier à la vanille MAISON 1, 3, 7, 8	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 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



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 29 juin au 3 juillet 2026

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1 ^{er} juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
Végétarien		Végétarien		PIQUE-NIQUE
Velouté froid de betterave au chèvre 7	3 Œufs durs 3 Mayonnaise*	Aubergines marinées et quinoa à la tomate	Feuilleté au fromage	
Gratin de macaronis au fromage 1, 7	1, 4, 7 Pizza au thon Salade verte Vinaigrette* 10, 12	Lasagnes à la bolognaise de lentilles 1, 3, 7, 10	12 Carbonade de boeuf Carottes vapeur persillées	
Yaourt nature et sucre roux* 7	7 Comté	7 Mimolette	7 Fromage blanc au coulis de fruits MAISON	
Fruit de saison	1, 7 Tarte au chocolat au lait	Salade de fruits frais de saison	Fraises	

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