



Centre de loisirs de Dozulé

Semaine du 27 au 31 juillet 2026

Lundi 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
	Végétarien			
Tomate mozzarella vinaigrette* 7, 10, 12	Concombre vinaigrette* 10, 12	Flan de courgettes à l'emmental 1, 3, 7	Poisson du jour sauce ail et fines herbes 4, 7, 12	Quiche lorraine 1, 3, 7
Cuisse de poulet rôti au jus 7, 12	Salade de pâtes façon piémontaise œufs durs et crudités 1, 3, 6, 7, 10	Sauté de veau Marengo 1, 7	Gratin de patates douces et carottes 1, 7	Salade verte vinaigrette* 10, 12
Farfalle 1		Riz	Saint-Nectaire 7	Comté 7
Fruit de saison	Entremets à la vanille MAISON 7	Cake au citron et au pavot MAISON 1, 3, 7	Nectarine	Poire rôtie au caramel

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 UE 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

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



Centre de loisirs de Dozulé

Semaine du 3 au 7 août 2026

Lundi 3 août	Mardi 4 août	Mercredi 5 août	Jeudi 6 août	Vendredi 7 août
Végétarien				Végétarien
Riz cantonnais végétarien 1, 3, 6, 7, 8, 12	Salade grecque tomate Concombre feta vinaigrette* 1, 7, 8, 9, 10, 11, 12	Poisson du jour sauce du chef 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12	Rillettes de thon 1, 4, 7, 12	Salade verte, maïs et œuf dur, vinaigrette* 3, 10, 12
Œufs 3	Tajine d'agneau 12	Blé pilaf aux courgettes persillées 1, 7, 12	Hamburger au hâché de bœuf 1, 3, 7, 10, 11	Lasagne à la bolognaise de lentilles 1, 3, 7, 10, 12
Gouda 7	Semoule et légumes 1, 9, 12	Brie 7	Pommes sautées et salade verte vinaigrette* 10, 12	
Fruit de saison	Gâteau au yaourt MAISON 1, 3, 7	Fraises	Fromage blanc au coulis de fruit* 7	Crème chocolat façon grand-mère 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 UE 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

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



Centre de loisirs de Dozulé

Semaine du 10 au 14 août 2026

Lundi 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
Végétarien				Végétarien
Tartare de tomates à l'ail vinaigrette* 10, 12	Carottes râpées et dés de comté vinaigrette* 7, 10, 12	Melon et pastèque	Taboulé 1, 12	Frittata à l'emmental 3, 7
Risotto aux 3 fromages 7, 12	Poulet rôti 7, 8, 9, 10, 11, 12	Sauté de bœuf sauce aigre-douce 6, 12	Poisson FRANÇAIS du jour sauce estragon 4, 7, 12	Salade verte Vinaigrette* 10, 12
	Duo de carottes et pommes de terre sautées	Nouilles aux légumes 6, 12	Purée de légumes de saison et pommes de terre 7	Yaourt brassé nature / laitage du jour et sucre roux* 7
Fruit de saison	Pomme au four	Fromage blanc au coulis de fruits rouges* 7	Fraises	Cake marbré MAISON 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 UE 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

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



Centre de loisirs de Dozulé

Semaine du 17 au 21 août 2026

Lundi 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
Végétarien				
Chili sin carne	Betteraves et feta vinaigrette*	Concombre au fromage blanc	Lasagne de bœuf	Salade de pâtes au thon vinaigrette*
12	7, 10, 12	7, 12	1, 3, 7, 10	
Riz	Sauté de veau à la tomate	Pâné de volaille du chef	Salade verte vinaigrette*	1, 3, 4, 6, 10, 12
	12	1, 3, 7	10, 12	
Cantal	Duo de coquillettes et ratatouille	Tian de légumes et pommes de terre	Coulommiers	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
7	1, 8, 9, 10, 11, 12	7	7	7
Fruit de saison	Pêche	Fromage blanc et sucre*	Moelleux aux pommes MAISON	Abricot / Nectarine
		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 UE 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

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