Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 2 au 6 novembre 2026

Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Végétarien		**Végétarien**		
Betteraves rouges	Carottes râpées	Velouté d'automne	Salade verte	Céleri
vinaigrette * 10, *12*	10, 12 vinaigrette*	7	10, 12 vinaigrette*	9 rémoulade* 3, 10
Gratin de penne aux trois fromages 1, 7 Traces : 3, 6, 10	Saucisse de porc 7, 12	Risotto aux champignons	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron 4, 7, 12	Sauté de bœuf aux oignons 7, 12
Poêlée de légumes d'automne	Purée de carottes et pommes de terre 7	7	Nouilles aux légumes 6, 12	Frites
Comté 7	Fromage blanc et sucre* 7	Yaourt nature et coulis de fruits* 7	Brie 7	Comté / fromage du jour 7
Fruit de saison	Purée pommes poires	Fruit de saison	Fondant au chocolat aux haricots rouges 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 9 au 13 novembre 2026

Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
		FÉRIÉ		Végétarien
Macédoine de légumes	Salade de pâtes 1, 3, 6		Carottes râpées	Flan aux poireaux 1, 3, 7
Mayonnaise* 3, 10	Vinaigrette* 10, 12		Vinaigrette* 10, 12	
Rougail saucisse 12	Sauté de veau Marengo 12		Spaghetti carbonara 7, 12	Chili sin carne 12
Riz	Haricots verts persillés 7			Semoule 1
Fromage blanc et coulis de fruits* 7	Yaourt nature et sucre* 7		Camembert 7	Comté / Fromage du jour 7
Fruit de saison	Entremets vanille MAISON 3, 7		Fruit de saison	Cake aux fruits 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 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 16 au 20 novembre 2026

Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Végétarien		**Végétarien**	**Guillaume le Conquérant**	
Salade de haricots verts	Salade coleslaw aux raisins secs* 9	Carottes râpées	Velouté de courges du potager ducal 7	Taboulé d'hiver 1, 12
10, 12 Vinaigrette*	3, 10 Mayonnaise*	Vinaigrette* 10, 12		
Riz cantonnais végétarien 3, 6, 7, 12	Rôti de bœuf au jus 7, 12	Quiche aux poireaux 1, 3, 7	Poulet Vallée d'Auge (sauce crème et pommes) 7	Poisson du jour sauce du chef 4, 7
	Gratin de patate douce et pomme de terre 7	Salade verte Vinaigrette* 10, 12	Butternut et haricots verts 7	Poêlée de légumes de saison
Fromage blanc et coulis de fruits* 7	Comté 7	Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 7	Camembert de Normandie 7	Saint-Nectaire 7
Fruit de saison	Tarte aux pommes MAISON 1, 7 Traces : 3, 8	Crumble MAISON aux fruits de saison 1, 7	Teurgoule (riz au lait normand à la cannelle) 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 23 au 27 novembre 2026

Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
		Végétarien		
Betteraves	Carottes râpées	Velouté d'automne	Friand au fromage 1, 3, 7 Traces : 8	Houmous de carottes et croûtons 1 Traces : 6
10, 12 vinaigrette*	Vinaigrette* 10, 12	7		
Saucisse de porc fermier 7, 12	Blanquette de veau 7, 12	Risotto aux lentilles corail et curry 1, 7, 10, 12, 13	Poisson du jour sauce estragon 4, 7, 12	Poulet rôti au jus 7, 12
Riz	Purée de carottes 7		Duo de céréales 1	Frites
Fromage blanc et sucre* 7	Yaourt nature et sucre* 7	Mimolette 7	Brie 7	Comté / fromage du jour 7
Fruit de saison	Entremets chocolat MAISON 7	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau 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 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 30 novembre au 4 décembre 2026

Lundi 30 novembre	Mardi 1er décembre	Mercredi 2 décembre	Jeudi 3 décembre	Vendredi 4 décembre
Végétarien				**Végétarien**
Salade verte	Carottes râpées	Poireau	Salade de riz	Céleri
vinaigrette* 10, 12	Vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12	9 Rémoulade* 3, 10
Omelette au fromage 3, 7	Sauté de veau à la sauce tomate 12	Hachis parmentier de bœuf 7	Poisson du jour sauce crème curry 1, 4, 7, 10, 12	Bolognaise de lentilles 12
Semoule et légumes d'automne 1, 12	Pommes de terre sautées	Salade verte vinaigrette* 10, 12	Poêlée de légumes de saison	Spaghetti 1, 3, 7 Traces : 6, 10
Fromage blanc et coulis de fruits* 7	7 Coulommiers	Comté 7	Yaourt nature et sucre* 7	Camembert 7
Fruit de saison au four	Purée de fruits	Crème vanille MAISON 3, 7	Fruit de saison	Brownie aux haricots rouges MAISON 3, 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 7 au 11 décembre 2026

Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Végétarien				
Salade de haricots verts vinaigrette* 10, 12	Salade d'hiver aux légumes de saison vinaigrette* 10, 12	Rillettes de sardines du chef et croûtons 1, 4, 7, 10	Céleri râpé 9 Sauce au fromage blanc* 7	Velouté de légumes 7
Gratin de pâtes aux 3 fromages 1, 7 Traces : 3, 6, 10 Salade verte vinaigrette* 10, 12	Tartiflette 7, 12	Sauté de dinde aux champignons 7, 12 Gratin de coquillettes 1, 7	Poisson FRANÇAIS du jour sauce du chef 4, 7 Riz aux légumes 12	Rôti de bœuf au jus corsé 7, 12 Pommes de terre sautées et haricots verts
Fromage blanc et coulis de fruits* 7	Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 7	Brie 7	Saint-Nectaire 7	Comté 7
Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Fruit de saison	Semoule au lait vanillé 1, 7	Cake à l'orange 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 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 14 au 18 décembre 2026

Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
	Végétarien		Guillaume le Conquérant	Menu de Noël
Betterave vinaigrette* 10, 12	Carottes râpées vinaigrette* 10, 12	Salade de coquillettes 1 vinaigrette* 10, 12	Salade de pommes et céleri du verger ducal 3, 9, 10	Rillettes de saumon Tartine grillée 1, 3, 5, 7, 10,
Saucisse de porc 7, 12	Omelette au Comté 3, 7	Poisson pâné du jour au citron 1, 3, 4, 7, 12	Sauté de veau du chef 7, 12	Suprême de volaille sauce forestière 7, 12
Semoule et légumes de saison 1, 12	Purée de brocolis 7	Haricots verts 7	Poêlée de champignons et riz 12	Duo de légumes de saison et pommes noisettes 1, 3, 7
Fromage blanc et coulis de fruits* 7	Camembert 7	Yaourt nature et sucré* 7	Pont l'Évêque 7	Assortiment de fromages 7
Fruit de saison	Entremets praliné MAISON 7, 8	Fruit de saison	Tarte normande aux pommes MAISON 1, 3, 7 Traces : 8	Tiramisu et clémentine* 1, 3, 7 Traces : 10

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

Centre de loisirs

Semaine du 21 au 24 décembre 2026 (vacances scolaires)

Lundi 21 décembre	Mardi 22 décembre	Mercredi 23 décembre	Jeudi 24 décembre	Vendredi 25 décembre
			Noël des vacances	FÉRIÉ
Céleri 4	Carottes râpées	Velouté de légumes 7	Salade de mâche aux noix 8	
Sauce rémoulade* 3, 10	Vinaigrette* 10, 12		Vinaigrette* 10, 12	
Cuisse de poulet rôti 7, 12	Spaghetti bolognaise 1	Poisson du jour sauce crème citronnée 4, 7, 12	Suprême de volaille sauce champignons 7, 12	
Purée de pommes de terre 7		Poêlée de légumes d'hiver 7	Pommes Duchesse 1, 3 Traces : 7	
Fromage blanc nature et sucre* 7	Yaourt nature et sucre* 7	Comté 7	Brie 7	
Fruit de saison	Purée de pommes	Fruit de saison	Tiramisu 1, 3, 7 Traces : 10	

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