



Restaurant scolaire « Unité A » de Dozulé

Semaine du 28 septembre au 2 octobre 2026

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1 ^{er} octobre	Vendredi 2 octobre
Végétarien		Végétarien		
Betterave	Duo de carottes jaunes et orange râpées	Tartinade de légumes du chef et croutons	Salade de riz	Oeufs durs
vinaigrette*	Vinaigrette*	1, 7	vinaigrette*	Mayonnaise
10, 12	10, 12		10, 12	3, 10
Macaronis au fromage gratiné	Quiche au thon	Semoule façon couscous végétarien et ses légumes	Poisson du jour quartier de citron	Bœuf braisé aux carottes
1, 7	1, 3, 4, 7	1, 9	4, 7, 12	7, 12
	Salade verte		Purée de carottes et pommes de terre	Pommes de terre vapeur
	10, 12		7	7
Yaourt brassé nature et sucre rooux*	Saint-Nectaire	Mimolette	Brie	Fromage blanc et coulis de fruits*
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Crumble aux fruits rouges	Fruit de saison	Milkshake au chocolat	Fruit de saison
	1, 7		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



Restaurant scolaire « Unité A » de Dozulé

Semaine du 5 au 9 octobre 2026

Lundi 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
	Végétarien			
7 Tomates et feta*	Émincé de radis	Salade de petits pois	Salade verte	Salade pommes de terre
vinaigrette* 10, 12	Sauce au fromage blanc* 7	vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12
Saucisse de porc fermier 7, 12	Omelette au fromage 3, 7	Poulet rôti 7	Poisson FRANÇAIS du jour pané et quartier de citron 1, 3, 4	Sauté de veau forestière 7, 12
Carottes vapeur et lentilles*	Pommes de terre sautées	Farfalle 1, 7	Gratin de butternut et pomme de terre 1, 7	Haricots verts 7
Fromage blanc et coulis de légumes de saison MAISON	Coulommiers	Emmental 7	Pont l'Évêque	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
Fruit de saison	Panacotta et biscuit du chef 1, 3, 7	Banane au chocolat 7	Cake aux pépites de chocolat MAISON 1, 3, 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 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



Restaurant scolaire « Unité A » de Dozulé

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Végétarien				Végétarien
Radis à croquer et beurre* 7	Avocat Sauce cocktail* 3, 10	Carottes râpées vinaigrette* 10, 12	Mousse de canard et cornichon* 3, 7, 8	Tomates Oeuf dur vinaigrette* 3, 10, 12
Chili sin carne 12	Sauté de poulet à la crème 7, 8, 9, 10, 11, 12	Poisson du jour sauce du chef 4, 7, 8, 9, 10, 11, 12	Tajine d'agneau	Pizza au fromage 1, 7, 8, 9, 10, 11, 12
Riz	Poêlée de légumes du chef et blé 1	Épinards à la crème et pommes sautées* 7	Légumes tajine et semoule 1, 9	Salade verte Vinaigrette* 10, 12
Fromage blanc nature et sucre* 7	Emmental	Brie	Fromage blanc nature et coulis de fruits MAISON	Comté / fromage du jour
Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Gâteau au chocolat MAISON 1, 3, 7	Fruit de saison	Entremets vanille 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 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 de Dozulé

Semaine du 19 au 23 octobre 2026 (vacances scolaires)

Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Végétarien		Végétarien		
Salade verte	Céleri râpé	Salade de haricots verts	Tarte chèvre miel* aux herbes	Dernière salade de tomates
vinaigrette* 10, 12	rémolade* 9, 10	vinaigrette 10, 12	1, 7	vinaigrette* 10, 12
Risotto aux lentilles et patates douce riz	Pâné de volaille sauce tomate du chef 1, 3, 7	Quiche toute orange au cheddar et carottes 1, 3, 7	Poisson du jour quartier de citron 4, 7, 12	Sauté de bœuf aux oignons 7, 12
7, 10	Purée de butternut et pommes de terre 7	Salade verte vinaigrette* 10, 12	Gratin de carottes et patates douce 1, 7	Fusilli et poêlée de légumes d'automne 1, 7, 12
Camembert 7	Fromage blanc nature et sucre* 7	Saint-Nectaire 7	Cantal 7	Yaourt brassé nature / laitage du jour et sucre roux* 7
Fruit de saison	Fruits au sirop MAISON	Semoule au lait vanillée 1, 7	Fruit de saison	Cake poire chocolat MAISON 1, 3, 7

La Communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge se réserve le droit de modifier 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



Centre de loisirs de Dozulé

Semaine du 26 au 30 octobre 2026 (vacances scolaires)

Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
	Végétarien			
Betteraves	Tartinade avocat œuf dur	Taboulé à la patate douce	Salade verte	Carottes râpées
Vinaigrette* 10, 12	1, 3, 10 Jus de citron		Vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12
Poulet rôti au jus 1, 7, 8, 9, 10, 11, 12,	Dahl de lentilles vertes 1, 10, 12	Hachis de bœuf aux légumes d'automne	Sauté de veau sauce tomate 12	Poisson du jour sauce crème curry 1, 4, 7, 10, 12
Purée de pommes de terre et carottes 7	Riz	7, 12	Perles de blé 1	Pommes sautées 7
Fromage blanc nature et sucre* 7	Mimolette 7	Yaourt nature et coulis de fruit* 7	Coulommiers 7	Comté / fromage du jour 7
Fruit de saison	Entremets vanille 3, 7	Fruit de saison	Financier à la noisette MAISON 1, 3, 7, 8	Purée de fruits 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