Restaurant Centre de loisirs de Merville-Franceville

Semaine du 1er au 5 janvier 2024 (vacances scolaires)

Lundi 1er janvier 2024	Mardi 2 janvier 2024	Mercredi 3 janvier 2024	Jeudi 4 janvier 2024	Vendredi 5 janvier 2024
Férié		**Végétarien**		
	Salade Coleslaw	Salade d'endives et pommes vinaigrette	Feuilleté au fromage MAISON	Saucisson sec et cornichons
	Poisson du jour FRANÇAIS Sauce crème	**Couscous végétarien** (pois chiches, légumes)	Sauté de bœuf à la provençale LOCAL	Tartiflette
	Fondue de poireau et riz	Semoule	Carottes Vichy	Salade verte
	Brie	Fromage blanc sucré	Pont l'Évêque	Emmental
	Purée de fruit	Cake marbré et crème anglaise MAISON	Fruit de saison	Entremets vanille & brisures de Speculoos 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 8 au 12 janvier 2024

Lundi 8 janvier 2024	Mardi 9 janvier 2024	Mercredi 10 janvier 2024	Jeudi 11 janvier 2024	Vendredi 12 janvier 2024
		Thème France	Végétarien Galette des Rois	
Tartare de betterave (avec thon)	Salade d'épinard et oignons frits vinaigrette	Tartine camembert chaud et salade	Salade de mâche et condiment vinaigrette	Salade de lentilles vinaigrette moutarde à l'ancienne
Saucisse de porc et sauce tomate	Poisson du jour FRANÇAIS Sauce thym citron	Rôti de dinde Vallée d'Auge	Omelette aux petits légumes	Rôti de veau sauce forestière
Coquillettes	Purée de céleri et pommes de terre	Quinoa aux petits légumes normands	Chou fleur et pomme de terre gratinée à la crème	Poêlée de légumes de saison
Yaourt aromatisé	Camembert de chèvre	Tomme noire	Saint-Nectaire	Fromage blanc et coulis de fruit
Fruit de saison	Crème au chocolat MAISON	Purée de pommes du Calvados et biscuit MAISON	Galette des Rois 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 15 au 19 janvier 2024

Lundi 15 janvier 2024	Mardi 16 janvier 2024	Mercredi 17 janvier 2024	Jeudi 18 janvier 2024	Vendredi 19 janvier 2024
Végétarien		**Thème Espagne**	Riz	**Végétarien**
Céleri rémoulade	Potage de saison	Émincé de chou blanc sauce fromage blanc	Oeuf dur mayonnaise	Salade d'endives et croûtons vinaigrette
Gratin de pâtes sauce fromagère (Tortis)	Sauté de dinde et jus de viande	Poisson du jour façon paëlla FRANÇAIS	Sauté de mouton et jus de viande FRANÇAIS ou	Dhal de lentilles à l'indienne coco curry (Riz)
	Boulghour aux petits légumes	Riz paëlla	Carottes et haricots blancs	
Yaourt nature sucré	Fromage blanc et coulis de fruit	Gouda	Fromage frais aux herbes	Edam
Fruit de saison au four	Fruit de saison	Gâteau espagnol MAISON	Fruit de saison	Panacotta et coulis de fruit 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 22 au 26 janvier 2024

Lundi 22 janvier 2024	Mardi 23 janvier 2024	Mercredi 24 janvier 2024	Jeudi 25 janvier 2024	Vendredi 26 janvier 2024
Végétarien		Végétarien Thème Maroc		
Macédoine mayonnaise	Salade de mâche vinaigrette	Carottes au cumin	Potage de saison	Pomelos et sucre
Bolognaise de lentilles et emmental râpé (Penne)	Poulet rôti et jus de viande Fondue de poireaux et pomme de terre	Tajine de pois chiche (boulghour à la menthe)	Brandade de poisson du jour FRANÇAIS Purée de butternut et pomme de terre	Rôti de bœuf LOCAL aux petits oignons Panais et flageolets
Yaourt aromatisé	Munster	Fromage frais aux herbes	Fromage blanc sucré	Comté
Fruit de saison	Purée de fruit	Gâteau à l'orange, amande et chocolat MAISON	Fruit de saison	Flan au chocolat 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 29 janvier au 2 février 2024

Lundi 29 janvier 2024	Mardi 30 janvier 2024	Mercredi 31 janvier 2024	Jeudi 1er février 2024	Vendredi 2 février 2024
	Végétarien	Thème Australie	Chandeleur	
Betterave vinaigrette	Salade de batavia vinaigrette	Salade de betterave râpée noix de cajou	Salade Coleslaw	Panais râpé vinaigrette miel
Blanquette de dinde sauce crème	Chili sin carne (haricots rouges, carotte, maïs, oignon)	Tourte à la viande	Rôti de veau sauce échalotes	Poisson du jour FRANÇAIS sauce poireaux
Épinard et semoule	(Riz)	Purée de pomme de terre aux petits pois	Carottes et farfalles	Quinoa
Brie	Emmental	Yaourt nature sucré	Fromage blanc et coulis de fruit	Pont l'Évêque
Fruit de saison	Entremet caramel MAISON	Fruit de saison et gâteau noix de coco MAISON	Crêpe nappage chocolat	Fruit de saison au four

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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 5 au 9 février 2024

Lundi 5 février 2024	Mardi 6 février 2024	Mercredi 7 février 2024	Jeudi 8 février 2024	Vendredi 9 février 2024
Végétarien		**Végétarien** **Thème Chine**		
Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade verte composée	Bouillon de vermicelle	Feuilleté au fromage MAISON	Pâté de campagne et cornichon
Gratin de pâtes au fromage et à la sauce tomate	Poisson du jour sauce citron FRANÇAIS	Samoussa aux légumes, fromage frais, sauce soja	Sauté de bœuf façon bourguignon LOCAL	Quiche lorraine
	Lentilles aux petits légumes	Riz basmati	Poêlée de légumes anciens (carottes, panais, courges)	Salade batavia
Yaourt aromatisé	Camembert	Fromage blanc nature	Tomme blanche	Saint-Nectaire
Fruit de saison	Gâteau au yaourt et à la vanille MAISON	Salade de fruits exotiques Sablé chinois MAISON	Fruit de saison au four	Entremet chocolat 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 12 au 16 février 2024

Lundi 12 février 2024	Mardi 13 février 2024	Mercredi 14 février 2024	Jeudi 15 février 2024	Vendredi 16 février 2024
		Thème Venise	Végétarien	
Haricots verts vinaigrette	Panais rémoulade	Salade verte et mozzarella	Carottes râpées vinaigrette sauce citron ciboulette	Cake aux olives et au fromage
Sauté de porc sauce forestière	Poisson du jour pané et sauce béarnaise FRANÇAIS	Rôti de dinde à la vénitienne	Omelette aux fines herbes	Sauté de veau Marengo
Riz	Chou fleur et pomme de terre à la béchamel	Fusilli	Poireaux et quinoa	Poêlée de butternut et oignon
Fromage blanc sucré	Fromage frais aux herbes	Emmental	Pont l'Évêque	Yaourt aromatisé
Fruit de saison	Purée de fruit	Panacotta et coulis de fruit MAISON	Crumble de fruits de saison 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 19 au 23 février 2024

Lundi 19 février 2024	Mardi 20 février 2024	Mercredi 21 février 2024	Jeudi 22 février 2024	Vendredi 23 février 2024
Végétarien		**Mardi Gras** **Thème USA**		**Végétarien**
Betteraves vinaigrette	Salade Coleslaw	Salade américaine	Saucisson sec	Duo de chou émincé vinaigrette
Poulet rôti et jus de viande	Quiche au fromage	Poisson du jour FRANÇAIS pané et sauce américaine	Sauté de mouton à l'orientale FRANÇAIS ou	Lasagne végétarienne (lentilles)
Boulghour aux petits légumes	Salade feuille de chêne	Pommes de terre potatoes	Légumes couscous et semoule	Salade mâche
Fromage blanc et confiture	Yaourt nature sucré	Cantal	Camembert	Mimolette
Fruit de saison	Purée de fruit	Beignet à la confiture	Fruit de saison	Entremets vanille et brisures de Speculoos 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.
Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
Label Rouge
Spécialité traditionnelle garantie
Pêche durable
Bleu Blanc cœur
Pêche française
Appellation d'origine Contrôlée France
Indication géographique protégée