Restaurants Centres de loisirs

Semaine du 26 février au 1er mars 2024 (vacances scolaires)

Lundi 26 février 2024	Mardi 27 février 2024	Mercredi 28 février 2024	Jeudi 29 février 2024	Vendredi 30 février 2024
Végétarien		Végétarien		
Macédoine vinaigrette	Salade feuille de chêne	Céleri rémoulade	Potage de saison	Carottes râpées vinaigrette
Couscous végétarien (pois chiches, légumes)	Sauté de dinde sauce à l'orange	Riz cantonais végétarien	Brandade de poisson du jour	Rôti de boeuf LOCAL sauce dijonnaise
Semoule	Potiron et boulghour		Purée de carottes et pommes de terre	Poêlée pomme de terre chou fleur
Yaout aromatisé	Comté	Emmental	Fromage blanc et sucre	Camembert
Fruit de saison	Fruit de saison au four	Entremets caramel et biscuit MAISON	Fruit de saison	Tarte 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.
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 Centres de loisirs

Semaine du 4 au 8 mars 2024 (vacances scolaires)

Lundi 4 mars 2024	Mardi 5 mars 2024	Mercredi 6 mars 2024	Jeudi 7 mars 2024	Vendredi 8 mars 2024
	Végétarien			
Endives vinaigrette	Potage de saison	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade verte composée
Poulet rôti et jus de viande	Farfalles au pesto de brocolis et haricots blancs	Hachis parmentier au bœuf	Escalope de veau sauce marengo	Poisson du jour FRANÇAIS Sauce tomate
Chou romanesco et riz		Purée de carottes	Semoule	Cubes de pomme de terre
Brie	Petit Livarot	Yaourt vanille	Fromage blanc et coulis de fruit	Emmental
Fruit de saison	Entremets chocolat MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON	**Crumble de fruits de saison** MAISON	Purée de 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 11 au 15 mars 2024

Lundi 11 mars 2024	Mardi 12 mars 2024	Mercredi 13 mars 2024	Jeudi 14 mars 2024	Vendredi 15 mars 2024
Végétarien		**Végétarien**		
Céleri vinaigrette et oignons frits	Émincé de radis au fromage blanc	Potage de saison	Salade piémontaise	Pâté de campagne cornichon
Bolognaise de lentilles	Poisson du jour sauce mayonnaise au curry	Quiche au fromage	Sauté de boeuf LOCAL et jus de viande	Tartiflette
Fusilli	Blé et petits pois	Salade feuille de chêne	Épinards à la crème	Salade batavia
Yaourt brassé fruité	Fromage frais aux herbes	Yaourt figue	Cantal	Pont l'Évêque
Fruit de saison	Gâteau poire chocolat MAISON	Purée de fruit de saison et biscuit MAISON	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

Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 18 au 22 mars 2024

Lundi 18 mars 2024	Mardi 19 mars 2024	Mercredi 20 mars 2024	Jeudi 21 mars 2024	Vendredi 22 mars 2024
			Végétarien	
Salade de Betterave et maïs vinaigrette	Salade verte et croûtons	Salade verte composée	Salade coleslaw	Taboulé
Merguez	Poisson du jour sauce citron	Poulet rôti et jus de viande	Omelette à la provençale	Rôti de veau sauce aux olives
Semoule et bouillon de légumes	Blettes et riz	Pennes semi-complètes	Gratin de chou fleur et pomme de terre	Poêlée de légumes d'antan de saison
Fromage blanc et sucre	Camembert	Mimolette	Gorgonzola	Yaourt poire
Fruit de saison	Entremets caramel MAISON	Fruit de saison au four confiture et biscuit MAISON	Gâteau 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.
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 25 au 29 mars 2024

Lundi 25 mars 2024	Mardi 26 mars 2024	Mercredi 27 mars 2024	Jeudi 28 mars 2024	Vendredi 29 mars 2024
Végétarien				**Végétarien**
Carottes râpées vinaigrette ciboulette	Œuf mayonnaise	Taboulé de chou fleur	Potage de saison	Salade verte vinaigrette au miel
Gratin de pâtes (Penne semi-complète) aux 2 fromages	Poulet rôti et jus de viande	Poisson frais du jour sauce crème	Navarin de mouton et jus de viande	Chili sin carne (haricots rouges et riz)
	Haricots beurre et blé	Quinoa et petits pois	Légumes couscous et farfalles	
Yaourt framboise	Fromage blanc sucré	Saint-Nectaire	Camembert de chèvre	Petit Livarot
Fruit de saison	Purée de fruit de saison	Cake marbré MAISON	Fruit de saison	Panacotta MAISON et coulis de fruit

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 1er au 5 avril 2024

Lundi 1er avril 2024	Mardi 2 avril 2024	Mercredi 3 avril 2024	Jeudi 4 avril 2024	Vendredi 5 avril 2024
		Végétarien		
	Salade Coleslaw	Émincé d'endives vinaigrette curcuma	Potage de saison	Salade verte composée
	Escalope de poulet sauce osso bucco	Omelette aux fines herbes	Poisson du jour sauce aneth	Rôti de bœuf LOCAL sauce au thym
FÉRIÉ	Carottes et boulghour	Riz à la tomate	Haricots verts et pommes de terre	Purée de panais
	Munster	Pont l'Évêque	Yaourt sucré	Coulommiers
	Fruit de saison	Entremets fruits rouges et biscuit MAISON	Fruit de saison	Gâteau à l'orange 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 avril 2024

Lundi 8 avril 2024	Mardi 9 avril 2024	Mercredi 10 avril 2024	Jeudi 11 avril 2024	Vendredi 12 avril 2024
	Végétarien			
Tartare de Betterave et thon	Carottes râpées	Tartine de chèvre chaud	Salade verte composée	Pamplemousse et sucre
Aiguillette de dinde	Dhal de lentilles coco curry et riz	Hâché de boeuf	Sauté de veau sauce catalane	Brandade de poisson du jour
Épinards et quinoa		Poêlée de légumes de saison	Farfalles semi-complètes	Purée de pomme de terre
Brie	Cantal	Yaourt fruits rouges	Fromage blanc et coulis de fruit	Emmental
Fruit de saison	Entremets chocolat MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON	Tarte aux poires MAISON	Purée de 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 avril 2024

Lundi 15 avril 2024	Mardi 16 avril 2024	Mercredi 17 avril 2024	Jeudi 18 avril 2024	Vendredi 19 avril 2024
Végétarien		**Végétarien**		
Haricots beurre vinaigrette	Concombre sauce fromage blanc ciboulette	Salade verte composée	Houmous et sa tartine	Saucisson sec
Gratin sauce fromagère et purée de pois chiche Tortis semi-complètes	Poisson frais du jour sauce rouille Petits pois et riz	Lasagne végétarienne (lentilles Salade mâche	Rôti de bœuf LOCAL sauce tomate Épinards béchamel et pomme de terre	Quiche au thon) Salade verte
Yaourt abricot	Camembert de chèvre	Yaourt figue	Gouda	Tomme noire
Fruit de saison	Gâteau yaourt MAISON et crème anglaise	Purée de fruit de saison et biscuit MAISON	Fruit de saison	Entremets praliné 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 Centres de loisirs

Semaine du 22 au 26 avril 2024 (vacances scolaires)

Lundi 22 avril 2024	Mardi 23 avril 2024	Mercredi 24 avril 2024	Jeudi 25 avril 2024	Vendredi 26 avril 2024
			Végétarien	
Betterave vinaigrette	Salade de mâche	Radis râpé sauce fromage blanc	Concombre vinaigrette	Feuilleté au fromage
Saucisse	Poisson du jour pâné sauce béarnaise	Poulet rôti Vallée d'Auge	Omelette aux petits légumes	Escalope de veau sauce aux oignons
Fondue de poireaux et pennes semi-complètes	Purée de pomme de terre	Lentilles	Blettes et riz	Haricots verts
Fromage blanc et sucre	Camembert	Comté	Pont l'Évêque	Yaourt myrtille
Fruit de saison	Entremets caramel MAISON	Fruit de saison au four, miel et biscuit MAISON	Gâteau aux 3 pépites de chocolat 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 Centres de loisirs

Semaine du 29 avril au 3 mai 2024 (vacances scolaires)

Lundi 29 avril 2024	Mardi 30 avril 2024	Mercredi 1er mai 2024	Jeudi 2 mai 2024	Vendredi 3 mai 2024
	Végétarien	FÉRIÉ	Végétarien	
Coeurs de palmiers vinaigrette	Salade verte		Carottes râpées	Rillette de thon
Escalope de dinde à la crème	Samoussa de fromage frais		Sauce tomate aux lentilles	Sauté de mouton à l'orientale
Navets et riz	Petits pois et pommes de terre		Coquillettes semi-complètes	Légumes couscous et semoule
Fromage blanc et sucre	Edam		Yaourt poire	Brie
Fruit de saison	Entremets vanille MAISON		Fruit de saison	Purée de 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