



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

Lundi 4 novembre 2024	Mardi 5 novembre 2024	Mercredi 6 novembre 2024	Jeudi 7 novembre 2024	Vendredi 8 novembre 2024
	Végétarien			
Salade de haricots verts et vinaigrette à la moutarde *	Salade mâche pousse de soja* et œuf dur* – vinaigrette huile citron *	Potage de saison	Céleri râpé sauce rémolade*	Salade composée de saison vinaigrette au balsamique*
Émincé de poulet	Légumes à l'orientale	Boulettes de bœuf LOCAL	Rôti de veau sauce curry	Poisson frais FRANÇAIS sauce aux agrumes
Blé aux épinards	Semoule	Frites et sauce ketchup MAISON	Riz	Gnocchi
Brie	Pont l'Évêque	Yaourt nature et miel*	Fromage blanc et sucre*	Gouda / fromage du jour
Fruit de saison	Flan sans pâte MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON*	Crêpe au sucre / chocolat	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.

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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France









































Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

Lundi 11 novembre 2024	Mardi 12 novembre 2024	Mercredi 13 novembre 2024	Jeudi 14 novembre 2024	Vendredi 15 novembre 2024
FÉRIÉ		Végétarien		
	Endives aux pommes vinaigrette au citron*   	Potage de saison râpé*   Emmental	Tartine au chèvre  et au miel	Carottes râpées à l'huile au citron*   
	Pâtes carbonara	Gratin savoyard  	Sauté de bœuf  aux olives	Poisson frais du jour FRANÇAIS sauce napolitaine
	Torti  	Salade verte  	Petits pois  	Haricots verts  et quinoa 
	Yaourt nature   sucre  	Camembert  	Fromage blanc fruits MAISON*   et coulis de  	Emmental / fromage du jour   
	Fruit de saison   	Fruit de saison MAISON   et biscuit	Pannacotta et coulis MAISON	Cake au citron 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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



































Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

Lundi 18 novembre 2024	Mardi 19 novembre 2024	Mercredi 20 novembre 2024	Jeudi 21 novembre 2024	Vendredi 22 novembre 2024
			Végétarien	
Macédoine mayonnaise * 	Salade verte  et croûtons * 	Potage de saison 	Salade coleslaw  et fromage blanc * 	Mousse de foie et cornichon 
Escalope de porc à la dijonnaise 	Poisson FRANÇAIS frais du jour sauce provençale	Émincé de dinde sauce champignons 	Omelette 	Blanquette de veau 
Semoule 	Brocolis  et pommes de terre 	Farfalles 	Légumes de saison  et blé 	Lentilles  et carottes à la crème et champignons 
Yaourt nature confiture *  	Tomme blanche  	Comté 	Saint Nectaire  	Fromage blanc / laitage du jour  
Fruit de saison  	Entremets chocolat MAISON 	Fruit de saison  et biscuit MAISON * 	Tarte 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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

Lundi 25 novembre 2024	Mardi 26 novembre 2024	Mercredi 27 novembre 2024	Jeudi 28 novembre 2024	Vendredi 29 novembre 2024
Végétarien				
Potage de saison	Émincé de chou rouge à l'huile et au vinaigre de cidre*	Salade frisée	Saucisson sec et cornichon	Tartinable de haricots blancs
Penne au chèvre et petits légumes	Pâné MAISON de dinde	Poisson FRANÇAIS du jour sauce ail et fines herbes	Navarin d'agneau	Lasagnes aux légumes
Salade verte	Frites	Boughour et haricots beurre	Blettes et tortis	Salade verte
Camembert	Emmental	Yaourt nature sucre*	Fromage blanc fruit* et coulis de	Gouda / fromage du jour
Fruit de saison	Flan sans pâte vanille MAISON	Cake à la noix de coco 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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

Lundi 2 décembre 2024	Mardi 3 décembre 2024	Mercredi 4 décembre 2024	Jeudi 5 décembre 2024	Vendredi 6 décembre 2024
Végétarien				
Salade de haricots verts, échalotes et salade verte	Rillettes de maquereau	Céleri râpé et mayonnaise*	Potage de saison et Emmental râpé*	Carottes râpées et vinaigrette à l'orange*
Dahl de lentilles coco curry	Émincé de dinde sauce parika	Omelette aux lardons	Poisson FRANÇAIS du jour gratiné au parmesan	Rôti de boeuf et son jus corsé
Riz	Purée de pommes de terre et navet	Quinoa tomate	Blé et poêlée de légumes de saison	Patate douce et champignons
Brie	Pont l'Évêque	Comté	Fromage blanc et sucre*	Yaourt nature / laitage du jour confiture*
Fruit de saison	Poire au four et confiture	Entremets caramel et biscuit MAISON	Fruit de saison	Cake banane 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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France












































Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

Lundi 9 décembre 2024	Mardi 10 décembre 2024	Mercredi 11 décembre 2024	Jeudi 12 décembre 2024	Vendredi 13 décembre 2024
	Végétarien			
Dés de Betterave vinaigrette*  	Quiche au fromage MAISON et Salade verte vinaigrette au balsamique  	Salade mâche huile et vinaigre de cidre*  	Carottes râpées et huile au citron*  	Salade de lentilles et quinoa à l'huile et moutarde à l'ancienne  
Émincé de poulet 	Légumes à l'orientale  	Bolognaise 	Escalope de veau aux petits oignons 	Poisson FRANÇAIS du jour
Coquillettes et choux de Bruxelles  	Semoule  	Spaghetti  	Boulghour  	Gratin de petits pois et panais mozzarella 
Fromage frais au paprika*   	Emmental   	Yaourt nature et sucre*  	Fromage blanc et confiture*   	Cantal / fromage du jour   
Fruit de saison   	Entremets chocolat MAISON  	Fruit de saison et biscuit MAISON*  	Tarte aux pommes MAISON  	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.

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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

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



Restaurants scolaires d'Amfreville et de Bréville-les-Monts

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

Lundi 16 décembre 2024	Mardi 17 décembre 2024	Mercredi 18 décembre 2024	Jeudi 19 décembre 2024	Vendredi 20 décembre 2024
Végétarien			Repas de fin d'année	
Céleri râpé et sauce rémoulade*	Endives aux pommes à la vinaigrette au miel*	Tartinable aux oignons	Tartinable de saumon sur blinis et mesclun à la vinaigrette au balsamique	Pâté de campagne cornichon
Bolognaise de lentilles	Poisson du jour FRANÇAIS meunière au ketchup	Gratin Mont d'Or	Pintade aux marrons et champignons	Quiche aux deux fromages
Farfalles	Brocolis et blé	Pomme de terre	Pommes de terre « smile »	Salade verte
Coulommiers	Yaourt nature et sucre*	Saint Nectaire	Fromage blanc topping au choix	Pont l'Évêque / fromage du jour
Fruit de saison	Cake à l'ananas MAISON	Pomme au four et son biscuit de Noël MAISON	Roulé au chocolat MAISON et clémentines	Poire confite au chocolat

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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

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



Restaurants Centres de loisirs (vacances scolaires)

Semaine du 23 au 27 décembre 2024

Lundi 23 décembre 2024	Mardi 24 décembre 2024	Mercredi 25 décembre 2024	Jeudi 26 décembre 2024	Vendredi 27 décembre 2024
------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------	---------------------------

FERMETURE DES CENTRES DE LOISIRS

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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



Indication géographique
protégée

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



Restaurants Centres de loisirs (vacances scolaires)

Semaine du 30 décembre 2024 au 3 janvier 2025

Lundi 30 décembre 2024	Mardi 31 décembre 2024	Mercredi 1 ^{er} janvier 2025	Jeudi 2 janvier 2025	Vendredi 3 janvier 2025
Végétarien		FÉRIÉ		
Tartare de betterave	Laitue croûtons vinaigrette *		Mousse de canard cornichon	Endives aux oignons frits et vinaigrette au balsamique *
Gratin de coquillettes sauce fromagère (3 fromages)	Carré de porc fumé au jus		Sauté de mouton FRANÇAIS	Brandade de poisson FRANÇAIS du jour
Coquillettes et salade verte	Boullghour et potiron		Haricots blancs et sa concassée de carottes	Purée de pomme de terre et céleri
Gouda	Fromage blanc et coulis de fruit MAISON*		Coulommiers	Yaourt nature et sucre *
Fruit de saison	Purée de fruits de saison		Fruit de saison	Cake marbré 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



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée

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