



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

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier 2025	Mardi 7 janvier 2025	Mercredi 8 janvier 2025	Jeudi 9 janvier 2025	Vendredi 10 janvier 2025
Végétarien	Galette des Rois	Végétarien		
Macédoine de légumes et vinaigrette *	Salade Coleslaw et mayonnaise *	Salade de mâche à la vinaigrette et croûtons *	Potage de saison	Émincé d'endives et pommes
Chili sin carne (haricots rouges)	Rôti de dinde Vallée d'Auge	Omelette sauce tomate	Poisson frais FRANÇAIS	Rôti de bœuf sauce forestière
Riz	Fondue de poireaux et tortis	Semoule et jus	Carottes vichy et pommes de terre*	Haricots persillés et boulghour
Camembert	Fromage blanc et coulis de fruits *	Pont l'Évêque	Yaourt nature et sucre*	Emmental
Fruit de saison	Galette des rois	Riz au lait	Fruit de saison	Fruit de saison et miel 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



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 13 au 17 janvier 2025

Lundi 13 janvier 2025	Mardi 14 janvier 2025	Mercredi 15 janvier 2025	Jeudi 16 janvier 2025	Vendredi 17 janvier 2025
	Végétarien			
Bouillon tomate vermicelle	Carottes râpées et oeuf dur et vinaigrette à l'orange*	Taboulé	Céleri râpé et mayonnaise*	Salade Batavia et vinaigrette*
Poulet rôti au jus	Parmentier de lentilles gratiné au fromage à raclette	Boulettes de bœuf sauce orientale	Rôti de veau sauce échalotes	Poisson frais du jour FRANÇAIS
Brocolis et quinoa	Purée de pomme de terre	Poêlée de légumes de saison	Frites	Semoule aux petits légumes et jus
Brie	Yaourt nature sucre *	Fromage blanc nature et miel*	Munster	Comté
Fruit de saison	Flan au chocolat	Fruit de saison et biscuit MAISON	Crumble poire chocolat 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 20 au 24 janvier 2025

Lundi 20 janvier 2025	Mardi 21 janvier 2025	Mercredi 22 janvier 2025	Jeudi 23 janvier 2025	Vendredi 24 janvier 2025
Végétarien		Végétarien		
Émincé d'endives et vinaigrette*   	Panais râpé et vinaigrette au miel*  	Potage de saison  	Friand au fromage  MAISON	Saucisson sec  et cornichon 
Dahl de pois chiches aux épices 	Poisson FRANÇAIS frais du jour	Lasagnes ricotta épinards	Rôti de bœuf à la provençale 	Quiche lorraine MAISON
Riz 	Haricots verts  et coquillettes semi-complètes 	Salade verte 	Petits pois carottes	Salade verte  
Mimolette  	Camembert  	Emmental 	Yaourt nature et coulis de fruit*  	Fromage blanc nature et sucre*  
Fruit de saison  	Entremets praliné MAISON 	Gâteau marbré MAISON	Fruit de saison  	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 27 au 31 janvier 2025

Lundi 27 janvier 2025	Mardi 28 janvier 2025	Mercredi 29 janvier 2025	Jeudi 30 janvier 2025	Vendredi 31 janvier 2025
		Nouvel An chinois	Végétarien	
Tartare de betterave au thon	Salade verte et oignons frits vinaigrette*	Nem aux légumes MAISON et feuille de salade	Salade coleslaw et mayonnaise*	Pizza mozzarella champignons MAISON
Escalope de porc à la dijonnaise	Poisson FRANÇAIS du jour	Sauté de dinde marinade asiatique (sauce soja, miel, huile, citron, ail)	Omelette	Rôti de veau aux petits oignons
Tortis	Fondue de poireaux et Riz	Nouilles sautées aux légumes	Gratin de chou-fleur et pommes de terre	Haricots beurre à la crème
Edam	Camembert	Yaourt nature coulis de fruit*	Comté	Fromage blanc nature et brisures de speculoos*
Fruit de saison	Flan vanille crème caramel* MAISON	Gâteau citron pavot MAISON	Purée de fruit de saison	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 3 au 7 février 2025

Lundi 3 février 2025	Mardi 4 février 2025	Mercredi 5 février 2025	Jeudi 6 février 2025	Vendredi 7 février 2025
Végétarien	Chandeleur			Végétarien
Macédoine de légumes et vinaigrette *	Céleri râpé et sauce au fromage blanc*	Salade composée et vinaigrette *	Mousse de canard et cornichon	Carottes râpées et vinaigrette à l'orange*
Gnocchis sauce chèvre épinards	Émincé de dinde sauce champignons	Poisson FRANÇAIS du jour meunière et ketchup MAISON	Navarin d'agneau au jus	Parmentier de lentilles butternut et chapelure noisette
	Farfalles et blettes	Poêlée de légumes de saison et semoule et jus	Haricots coco et carottes	
Pont l'Évêque	Fromage blanc et miel*	Yaourt nature et sucre *	Mimolette	Saint-Nectaire
Fruit de saison	Crêpe confiture et topping ou chocolat	Purée de fruits de saison	Fruit de saison	Entremets vanille 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 Centres de loisirs (vacances scolaires)

Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi 10 février 2025	Mardi 11 février 2025	Mercredi 12 février 2025	Jeudi 13 février 2025	Vendredi 14 février 2025
Végétarien		Végétarien		
Bouillon de légumes	Émincé de chou blanc oignons frites et fromage blanc *	Panais râpé et vinaigrette *	Tartinable aux oignons	Émincé d'endives aux pommes et vinaigrette *
Couscous végétarien (pois chiche)	Poulet rôti au jus	Tartiflette végétarienne au Mont d'Or	Poisson FRANÇAIS du jour	Sauté de bœuf façon bourguignon
Semoule	Haricots verts persillés et coquillettes OU frites	Pommes de terre	Petits pois et riz	Purée de navet et pomme de terre
Camembert	Emmental	Gouda	Fromage blanc et coulis de fruit *	Yaourt nature et sucre *
Fruit de saison	Fruit de saison au four et confiture	Riz au lait	Fruit de saison	Gâteau chocolat coco 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 Centres de loisirs (vacances scolaires)

Semaine du 17 au 21 février 2025

Lundi 17 février 2025	Mardi 18 février 2025	Mercredi 19 février 2025	Jeudi 20 février 2025	Vendredi 21 février 2025
	Végétarien			
Salade de pois chiches, oignons rouges et feta	Salade de pousses d'épinards et oeuf, vinaigrette au miel *	Potage de saison	Salade composée et vinaigrette *	Carottes râpées vinaigrette *
Sauté de dinde au jus	Dahl de lentilles à l'indienne (coco, curry)	Haché de bœuf à la mexicaine	Blanquette de veau	Poisson du jour FRANÇAIS
Brocolis et penne	Blé	Purée de pomme de terre et patate douce	Riz	Haricots blancs à la tomate
Brie	Edam	Yaourt nature et sucre *	Fromage blanc confiture *	Mimolette
Fruit de saison	Flan sans pâte MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON	Tarte aux pommes 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



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 24 au 28 février 2025

Lundi 24 février 2025	Mardi 25 février 2025	Mercredi 26 février 2025	Jeudi 27 février 2025	Vendredi 28 février 2025
Végétarien		Végétarien		
Salade de betterave vinaigrette *	Coleslaw sauce au fromage blanc *	Potage de saison	Feuilleté fromage lardons MAISON	Œuf dur mayonnaise *
Bolognaise de lentilles	Poisson FRANÇAIS du jour meunière et ketchup MAISON	Pizza au fromage MAISON	Rôti de bœuf au jus corsé	Lasagnes MAISON
Spaghetti	Purée de pomme de terre et courge	Salade verte	Gratin de chou-fleur, butternut, béchamel	Salade verte
Emmental	Camembert	Fromage blanc nature et sucre *	Yaourt nature et sucre *	Pont l'Évêque
Fruit de saison	Fondant au chocolat MAISON	Purée de fruits de saison et biscuit MAISON	Fruit de saison	Panacotta 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



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