



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

Semaine du 5 au 9 mai 2025

Lundi 5 mai 2025	Mardi 6 mai 2025	Mercredi 7 mai 2025	Jeudi 8 mai 2025	Vendredi 9 mai 2025
Végétarien			FÉRIÉ	Végétarien
Betteraves vinaigrette à l'échalote*	Carottes râpées et vinaigrette au citron*	Mousse de canard et cornichon		Tomates vinaigrette* et œuf*
Macaroni au fromage	Escalope de dinde	Quiche lorraine		Poisson du jour FRANÇAIS sauce vierge
Yaourt nature et sucre*	Riz et piperade	Salade verte		Purée de pommes de terre
Fruit de saison	Gâteau au yaourt aux pommes MAISON	Panacotta au coulis de fruits de saison MAISON		Emmental / fromage du jour
				Purée de fruits de saison et biscuit 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 12 au 16 mai 2025

Lundi 12 mai 2025	Mardi 13 mai 2025	Mercredi 14 mai 2025	Jeudi 15 mai 2025	Vendredi 16 mai 2025
	Thème "les Hauts-de-France"			
	Végétarien			
Radis au beurre*	Concombre ciboulette* à la crème	Courgettes râpées au fromage blanc*	Tomates mozzarella et vinaigrette*	Salade de pommes de terre, cornichon, vinaigrette*
Sauté de porc à la crème de moutarde	Tarte au fromage du Nord	Sauté de bœuf aux pruneaux	Poisson FRANÇAIS du jour sauce basilic	Poulet rôti au jus
Riz	Salade verte	Frites ou pommes de terre sautées	Petits légumes et riz	Haricots verts
Fromage blanc confiture*	Rollot	Gouda	Yaourt nature et sucre*	yaourt aux fruits / laitage du jour
Fruit de saison	Gaufre	Fruit de saison au four au miel et biscuit MAISON	Crème au 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



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 19 au 23 mai 2025

Lundi 19 mai 2025	Mardi 20 mai 2025	Mercredi 21 mai 2025	Jeudi 22 mai 2025	Vendredi 23 mai 2025
Végétarien				Végétarien
Macédoine de légumes et mayonnaise*  	Tomates  et vinaigrette à la moutarde* 	Concombre  vinaigrette* 	Rillettes au thon et sa tartine	Carottes râpées    vinaigrette à l'orange et œuf*
gratin printanier   blé/courgettes/fromage	Sauté de dinde 	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème citronnée	Sauté de mouton au jus  	Couscous végétarien pois chiche et semoule  
Blé  	Patate douce et pommes de terre sautées 	Courgettes persillées et Quinoa  	Carottes vichy et lentilles  	
Comté   	Yaourt nature   et sucre* 	Brie  	Fromage blanc    et coulis de fruits*	Mimolette / Fromage du jour   
Fruit de saison   	Purée de fruits de saison MAISON  	Gâteau au citron MAISON  	Fruit de saison   	Crème aux œufs 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 26 au 30 mai 2025

Lundi 26 mai 2025	Mardi 27 mai 2025	Mercredi 28 mai 2025	Jeudi 29 mai 2025	Vendredi 30 mai 2025
Végétarien		Végétarien	FÉRIÉ	FÉRIÉ
Betterave râpée  et vinaigrette* 	Concombre  et fromage blanc à la menthe*	Carottes râpées  vinaigrette*		
Bolognaise de lentilles corail / spaghetti 	Émincé de poulet 	Omelette sauce tomate 		
Camembert  	Brocolis et Blé 	Pommes de terre persillées 		
Fromage blanc aromatisé 	Emmental 	Financier noisettes		
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 2 au 6 juin 2025

Lundi 2 juin 2025	Mardi 3 juin 2025	Mercredi 4 juin 2025	Jeudi 5 juin 2025	Vendredi 6 juin 2025
	Végétarien			
Salade verte et vinaigrette*	Tomates vinaigrette* et oeuf*	Salade de pâtes pesto rosso	Salade "courslaw" courgettes & carottes râpées mayonnaise*	Melon
Saucisse de porc	Parmentier végétarien aux haricots rouges	Sauté de dinde vallée d'Auge	Sauté de bœuf aux champignons	Poisson FRANÇAIS du jour pané sauce ketchup MAISON
Petits pois et boulghouf	Purée de pommes de terre	Haricots beurre persillés	Riz	Pommes de terre vapeur
Fromage blanc et sucre*	Pont l'Évêque	Yaourt aromatisé	Coulommiers	Gouda / fromage du jour
Fruit de saison	Entremets au caramel MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON	Tarte aux fruits 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 9 au 13 juin 2025

Lundi 9 juin 2025	Mardi 10 juin 2025	Mercredi 11 juin 2025	Jeudi 12 juin 2025	Vendredi 13 juin 2025
FÉRIÉ		Végétarien		
	Salade de blé légumes   aux petits légumes	Céleri rémoulade mayonnaise et œuf*  	Concombre 	Saucisson sec et cornichon 
	Émincé de poulet 	Salade d'épeautre, lentilles et fromage de brebis  	Poisson FRANÇAIS du jour sauce coco	Quiche courgettes chèvre  
	Petits pois carottes		Purée d'épinard et de pomme de terre  	Salade verte   
	Fromage blanc confiture*   et 	Emmental  	Yaourt nature   et sucre* 	Camembert / fromage du jour   
	Fruit de saison   	Purée de fruits de saison et biscuit MAISON  	Cake aux abricots   MAISON	Flan sans pâte 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 16 au 20 juin 2025

Lundi 16 juin 2025	Mardi 17 juin 2025	Mercredi 18 juin 2025	Jeudi 19 juin 2025	Vendredi 20 juin 2025
Végétarien				Animation Grand est
Betteraves et vinaigrette*	Tomates maïs et vinaigrette à l'échalote*	Carottes râpées	Pastèque	Salade verte vinaigrette*
Omelette basquaise sauce	Jambon à l'os	Rôti de bœuf à l'ail	Poisson du jour FRANÇAIS pané sauce ketchup MAISON	Saucisse de volaille
Haricots verts et riz	Salade de pâtes à la grecque	Blé	Courgettes et pommes de terre	Spaetzles champignons crème
Yaourt nature et brisures de speculoos*	Pont l'Évêque	Mimolette	Emmental	Yaourt nature / laitage du jour et confiture*
Fruit de saison	Entremets à la fraise	Purée de fruits et biscuit MAISON	Rocher coco 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



Fruits d'Écoles



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 23 au 27 juin 2025

Lundi 23 juin 2025	Mardi 24 juin 2025	Mercredi 25 juin 2025	Jeudi 26 juin 2025	Vendredi 27 juin 2025
Végétarien				Végétarien
Macédoine mayonnaise*	Concombre fromage de brebis et vinaigrette*	Melon	Pâté de campagne et cornichon	Tomates et œuf vinaigrette*
Macaroni au fromage	Dinde pâtée MAISON et ketchup	Salade de tomates maïs thon	Sauté d'agneau au jus corsé	Chili sin carne – haricots rouges
	Haricots verts et pommes de terre vapeur		Carottes et lentilles	Quinoa
Fromage blanc et confiture*	Gouda	Camembert	Yaourt nature et sucre*	Emmental / fromage du jour
Fruit de saison	Purée de pommes MAISON vanille	Cake aux fruits MAISON	Pastèque	Milkshake à la fraise 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 30 juin au 4 juillet 2025

Lundi 30 juin 2025	Mardi 1 ^{er} juillet 2025	Mercredi 2 juillet 2025	Jeudi 3 juillet 2025	Vendredi 4 juillet 2025
Végétarien			Repas de fin d'année	Repas froid
Betterave vinaigrette*	Salade verte vinaigrette*	Tomates mozarella vinaigrette*	Tomates cerises	Pastèque
Omelette sauce tomate	Poulet rôti au jus	Poisson FRANÇAIS du jour pain et citron	Saucisse	Jambon de volaille
Salade de lentilles vinaigrette échalotes	Ratatouille	Haricots verts et pâtes	Frites de pommes de terre ou pommes de terre sautées et patates douces	Salade verte et salade de pâtes*
Saint-Nectaire	Yaourt nature et confiture*	Pont l'Évêque	Coulommiers	Fromage du jour
Fruit de saison	Financier MAISON	Glace Ferme du Bois Louvet	Glace Ferme du Bois Louvet	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