



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

Semaine du 1^{er} au 5 septembre 2025

Lundi 1 ^{er} septembre 2025	Mardi 2 septembre 2025	Mercredi 3 septembre 2025	Jeudi 4 septembre 2025	Vendredi 5 septembre 2025
C'est la rentrée !				Végétarien
Salade verte  et vinaigrette* 	Tomate  vinaigrette au basilic* 	Concombre  vinaigrette* 	Macédoine de légumes  et mayonnaise* 	Salade verte  vinaigrette*  et œuf*
Gratin de pâtes au fromage	Poulet rôti au jus  Pommes de terre vapeur  et fondue de poireau* 	Poisson du jour FRANÇAIS sauce crème Haricots verts  et quinoa 	Tajine d'agneau Carottes vapeur  et semoule* 	Chili sin carne (haricots rouges et riz) 
Yaourt nature  et sucre* 	Emmental  	Pont l'Évêque 	Fromage blanc nature  et confiture* 	Mimolette / fromage du jour 
Fruit de saison  	Purée de fruits de saison  	Brownie	Melon  	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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



Indication
géographique
protégée



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

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



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

Semaine du 8 au 12 septembre 2025

Lundi 8 septembre 2025	Mardi 9 septembre 2025	Mercredi 10 septembre 2025	Jeudi 11 septembre 2025	Vendredi 12 septembre 2025
Végétarien		Végétarien		
Betterave et maïs vinaigrette à la moutarde*	Carottes râpées vinaigrette à l'orange*	Pastèque	Haricots verts vapeur vinaigrette échalote*	Concombre et dès de brebis vinaigrette*
Bolognaise de lentilles	Sauté de volaille au jus d'oignons	Omelette sauce tomates	Poisson FRANÇAIS du jour et citron	Sauté de bœuf et son jus corsé
Spaghetti	Riz et tomates rôties	Pommes de terre persillées	Piperade et blé	Carottes vapeur
Fromage blanc brisures de speculoos*	Camembert	Comté	Gouda	yaourt nature / laitage du jour et sucre*
Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Panacotta MAISON	Fruit de saison	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 15 au 19 septembre 2025

Lundi 15 septembre 2025	Mardi 16 septembre 2025	Mercredi 17 septembre 2025	Jeudi 18 septembre 2025	Vendredi 19 septembre 2025
	Végétarien			
Salade de haricots verts vapeur sazuke échalotes*   	Salade verte   et œuf vinaigrette* 	Taboulé vinaigrette*  	Pousses d'épinards   vinaigrette* 	Tomates   vinaigrette* 
Émincé de dinde  à la crème	Parmentier de lentilles tomate  	Haché de boeuf	Rôti de veau   façon Orloff	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge
Courgettes vapeur et riz*   	Purée de pommes de terre  	Petits pois  	Coquillettes  	Boulghour  
Fromage blanc et confiture*   	Cantal   	Yaourt nature   et sucre*	Brie   	Emmental / Fromage du jour   
Fruit de saison   	Crème aux œufs MAISON  	Fruit de saison  	Tarte Tatin 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 22 au 26 septembre 2025

Lundi 22 septembre 2025	Mardi 23 septembre 2025	Mercredi 24 septembre 2025	Jeudi 25 septembre 2025	Vendredi 26 septembre 2025
Végétarien		Végétarien		
Betterave vapeur  et vinaigrette* 	Mousse de foie de volaille et cornichon	Tomates  et œuf vinaigrette*	Galette de chèvre chaud 	Salade verte  vinaigrette* 
Farfalles sauce fromagère 	Quiche lorraine	Couscous de légumes sauce tomate	Poisson FRANÇAIS du jour sauce marinière	Sauté de bœuf à la basquaise
	Salade verte  	Semoule 	Chou-fleur vapeur  	Poêlée de légumes de saison et pommes de terre 
Gouda  	Pont l'Évêque / fromage du jour  	Comté 	Yaourt nature et miel*  	Fromage blanc  et sucre* 
Fruit de saison  	Entremets chocolat MAISON	Purée de fruits de saison 	Far breton 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 29 septembre au 3 octobre 2025

Lundi 29 septembre 2025	Mardi 30 septembre 2025	Mercredi 1 ^{er} octobre 2025	Jeudi 2 octobre 2025	Vendredi 3 octobre 2025
	Végétarien			
Macédoine de légumes vapeur et mayonnaise*  	Batavia  vinaigrette* 	Carottes râpées  vinaigrette à l'orange*	Salade d'endives  oignons frits et vinaigrette* 	Tartine de chèvre chaud 
Escalope de porc  au jus	Omelette 	Émincé de poulet  sauce Tikka massala	Sauté de veau  oignons aux	Poisson FRANÇAIS du jour pané sauce tomate du chef MAISON
Haricots blancs tomates 	Purée d'épinards vapeur et de pommes de terre*  	Riz 	Haricots verts vapeur  et orzo 	Carottes vapeur  
Fromage blanc  et miel* 	Camembert  	Saint-Nectaire 	Mimolette  	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*  
Fruit de saison  	Flan sans pâte MAISON	Pomme au four 	Financier 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 6 au 10 octobre 2025

Lundi 6 octobre 2025	Mardi 7 octobre 2025	Mercredi 8 octobre 2025	Jeudi 9 octobre 2025	Vendredi 10 octobre 2025
Végétarien				Végétarien
Émietté de chou-fleur  sauce fromage blanc au paprika* 	Radis  beurre* 	Céleri râpé  vinaigrette*	Œuf mayonnaise	Mâche  vinaigrette* 
Quinoa à la sauce chèvre épinards 	Poulet rôti  au jus	Poisson FRANÇAIS du jour sauce blanche	Sauté d'agneau à l'orientale	Dahl de lentilles lait de coco curry 
	Blettes vapeur  et penne* 	Poêlée de légumes de saison  et pommes de terre	Carottes vapeur  et polenta gratinée* 	Riz 
Yaourt nature  et confiture* 	Cantal  	Brie 	Fromage blanc et sucre*  	Emmental / fromage du jour  
Fruit de saison  	Purée de fruits de saison  	Gâteau marbré MAISON	Fruit de saison  	Entremets caramel 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 13 au 17 octobre 2025

Lundi 13 octobre 2025	Mardi 14 octobre 2025	Mercredi 15 octobre 2025	Jeudi 16 octobre 2025	Vendredi 17 octobre 2025
Végétarien		Végétarien	Animation Guadeloupe	
Betteraves  et vinaigrette* 	Chou blanc râpé  sauce fromage blanc* 	Potage à l'oignon 	Accras de morue	Batavia  vinaigrette* 
Couscous végétarien aux pois chiches 	Pâné de volaille sauce tomate du chef 	Omelette	Poisson du jour FRANÇAIS sauce chien MAISON	Rôti de bœuf façon bourguignon
Semoule 	Champignons et boulghour 	Blé томатé 	Riz 	Purée de céleri vapeur  et pommes de terre* 
Yaourt nature et confiture*  	Pont l'Évêque  	Comté 	Fromage blanc et sucre*  	Emmental  
Fruit de saison  	Purée de fruits de saison  	Fruit de saison 	Flan coco et ananas MAISON 	Gâteau à la vanille

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



Centres de loisirs d'Amfreville, Dozulé et Merville-Franceville

Semaine du 20 au 24 octobre 2025 (vacances scolaires)

Lundi 20 octobre 2025	Mardi 21 octobre 2025	Mercredi 22 octobre 2025	Jeudi 23 octobre 2025	Vendredi 24 octobre 2025
	Végétarien			
Betterave vinaigrette*	Salade verte et œuf vinaigrette*	Potage de légumes	Carottes râpées vinaigrette à l'orange*	Chou rouge râpé sauce fromage blanc*
Émincé de volaille	Fajita de haricots rouges	Hachis parmentier au boeuf	Rôti de veau sauce aux olives	Poisson du jour FRANÇAIS
Courges rôties et orzo	Galette de blé	Purée de patates douces	Lentilles	Pommes de terre sautées
Yaourt nature et sucre*	Saint-Nectaire	Fromage blanc aux brisures de spéculoos*	Camembert	Gouda
Fruit de saison	Panacotta coulis de fruits	Fruit de saison	Crumble de fruits 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



Centres de loisirs d'Amfreville, Dozulé et Merville-Franceville

Semaine du 27 au 31 octobre 2025 (vacances scolaires)

Lundi 27 octobre 2025	Mardi 28 octobre 2025	Mercredi 29 octobre 2025	Jeudi 30 octobre 2025	Vendredi 31 octobre 2025
		Végétarien		
Taboulé de chou-fleur vinaigrette *	Potage de champignons	Pousses d'épinards et oeuf vinaigrette*	Pizza rolls	Œuf mayonnaise
Escalope de porc aux champignons	Quiche aux deux fromages	Lasagnes végétariennes	Poisson FRANÇAIS du jour pâné sauce tomate du chef	Carbonara
Riz et légumes de saison	Salade verte		Brocolis	Spaghettis
Yaourt nature et sucre*	Emmental	Comté	Fromage blanc et miel*	Pont l'Évêque
Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits de saison	Fruit de saison	Semoule au lait

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