



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

Semaine du 3 au 7 novembre 2025

Lundi 3 novembre 2025	Mardi 4 novembre 2025	Mercredi 5 novembre 2025	Jeudi 6 novembre 2025	Vendredi 7 novembre 2025
	Végétarien			
Tartine de rillettes de maquereau 	émincé de panais rémoulade*  	Salade de chou rouge et dés de pomme vinaigrette*  	Salade verte vinaigrette*  	Salade de pommes de terre et vinaigrette cornichons* 
Rougail saucisse	Omelette sauce tomate 	Poulet rôti au jus 	Poisson du jour FRANÇAIS pané	Rôti de veau aux pruneaux 
Riz 	Haricots blancs  	Penne 	Fondue de poireaux vapeur et blé*  	Poêlée de légumes de saison  
Fromage blanc nature et sucre*  	Brie  	Mimolette 	Saint Nectaire  	Yaourt nature/ laitage du jour   
Fruit de saison  	Entremets vanille brisures de speculoos MAISON 	Purée de fruits de saison et biscuit MAISON 	Brownie 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



LOCAL



Label Rouge



Indication géographique protégée



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



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 10 au 14 novembre 2025

Lundi 10 novembre 2025	Mardi 11 novembre 2025	Mercredi 12 novembre 2025	Jeudi 13 novembre 2025	Vendredi 14 novembre 2025
Végétarien	FÉRIÉ			Végétarien
Betterave rouge vinaigrette*  		Carottes râpées vinaigrette à l'orange*  	Saucisson sec cornichon 	Céleri râpé remoulade* et oeuf*  
Farfalle  sauce fromagère 		Poisson FRANÇAIS du jour sauce béchamel	Émincé de dinde à la crème citronnée 	Chili sin carne (haricots rouges) et riz  
Fromage blanc coulis de fruits rouges*   		Poêlée de champignons et brocolis 	Frites 	
Fromage blanc coulis de fruits rouges*   		Camembert 	Emmental  	Comté / fromage du jour  
Fruit de saison  		Cake au citron MAISON 	Fruit de saison  	Banane 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



LOCAL



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



Pêche
durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



Label Rouge
Indication géographique
protégée

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



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

Semaine du 17 au 21 novembre 2025

Lundi 17 novembre 2025	Mardi 18 novembre 2025	Mercredi 19 novembre 2025	Jeudi 20 novembre 2025	Vendredi 21 novembre 2025
Végétarien	Menu Auvergne Rhône-Alpes	Végétarien		
Macédoine vinaigrette*  	Salade verte  vinaigrette*  	Endives émincées vinaigrette au miel et oignons frits*   	Potage de potiron   	Pousses d'épinards vinaigrette*    
Bolognaise de lentilles spaghetti  	Émincé de dinde oignons  aux  Truffade (pommes de terre / Tomme)  	Œufs à la florentine (épinards béchamel)  	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème citronnée   Quinoa  	Rôti de bœuf au jus corsé BOUCHERIE LOCALE   Purée patates douces et pommes de terre  
Pont l'Évêque   	Yaourt nature sucre*    	Gouda  	Emmental   	Fromage blanc et miel*    
Fruit de saison   	Pompe aux pommes MAISON  	Riz au lait MAISON  	Fruit de saison  	Fruit de saison au four 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



LOCAL



Label Rouge



Indication géographique
protégée



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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France

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



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

Semaine du 24 au 28 novembre 2025

Lundi 24 novembre 2025	Mardi 25 novembre 2025	Mercredi 26 novembre 2025	Jeudi 27 novembre 2025	Vendredi 28 novembre 2025
	Végétarien			
Betterave vapeur   et vinaigrette* 	Salade de mâche   vinaigrette* et oeuf* 	Carottes râpées et vinaigrette*  	Salade verte   vinaigrette* 	Salade Coleslaw de chou rouge et blanc   mayonnaise* 
Émincé de poulet sauce Tikka Massala 	Couscous végétarien (pois chiches) Semoule  	Boulettes de bœuf à la mexicaine	Sauté de veau aux champignons 	Poisson FRANÇAIS du jour et quartier de citron
Poêlée de courges et riz*  		Frites  	Purée de brocoli  	Coquillettes  
Yaourt nature et sucre*  	Mimolette  	Fromage blanc aux brisures de speculoos  	Comté ail des ours  	Tomme noire / fromage du jour  
Fruit de saison  	Entremets praliné MAISON  	Fruit de saison et biscuit MAISON  	Tarte aux fruits MAISON  	Purée de fruits de saison 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



LOCAL



Label Rouge



Indication géographique
protégée



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



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 1^{er} au 5 décembre 2025

Lundi 1 ^{er} décembre 2025	Mardi 2 décembre 2025	Mercredi 3 décembre 2025	Jeudi 4 décembre 2025	Vendredi 5 décembre 2025
Végétarien		Végétarien		
Salade composée de haricots verts vapeur   vinaigrette échalote* 	Mousse de canard cornichon	Potage aux champignons  	Friand au fromage MAISON  	Endives émincées  et dés de pommes vinaigrette*  
Gnocchi   sauce chèvre épinard  	Quiche lorraine MAISON  	Parmentier de lentilles   	Poisson FRANÇAIS du jour sauce aneth	Rôti de bœuf à la dijonnaise BOUCHERIE LOCALE
	Salade de mâche    		Légumes de saison vapeur    	Chou fleur vapeur   et torti béchamel* 
Fromage blanc et confiture*    	Comté   	Gouda  	Yaourt nature    	Camembert / fromage du jour   
Fruit de saison   	Gaufre au chocolat ou au sucre glace	Fruit de saison  	Fruit de saison   	Fan 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



Pêche durable



Agriculture
biologique



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine
Contrôlée France



LOCAL



Label rouge



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 décembre 2025

Lundi 8 décembre 2025	Mardi 9 décembre 2025	Mercredi 10 décembre 2025	Jeudi 11 décembre 2025	Vendredi 12 décembre 2025
	Végétarien			
Macédoine mayonnaise* 	Salade verte vinaigrette*   	Panais râpé vinaigrette au fromage blanc*  	Carottes râpées vinaigrette*   	Salade de pois chiches vinaigrette oignons rouges*  
Saucisse de porc 	Omelette 	Pâté de volaille sauce tomate du chef 	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge	Rôti de veau  sauce basquaise
Crozets 	Poêlée de légumes d'antan et champignons	Quinoa 	Chou pommé vapeur et pommes de terre persillées*  	Carottes vapeur   
Yaourt nature  et sucre*  	Pont l'Évêque  	Emmental 	Cantal  	Fromage blanc / laitage du jour au miel*   
Fruit de saison  	Riz au lait MAISON 	Purée de fruits de saison et biscuit MAISON 	Gâteau yaourt à l'ananas 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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Appellation d'origine
Contrôlée France



LOCAL



Label Rouge



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 15 au 19 décembre 2025

Lundi 15 décembre 2025	Mardi 16 décembre 2025	Mercredi 17 décembre 2025	Jeudi 18 décembre 2025	Vendredi 19 décembre 2025
Végétarien			Repas de fin d'année	Végétarien
Salade de betteraves maïs* et vinaigrette*  	Taboulé d'hiver 	Potage de saison  	Croquette de camembert au vinaigre balsamique* 	Salade de mâche   et oeuf*
Macaroni au fromage 	Pâné de volaille sauce tomate du chef 	Poisson du jour FRANÇAIS sauce crème	Volaille ou émincé de porc miel gingembre 	Couscous végétarien (pois chiches)  
	Salade verte   	Poêlée de butternut et riz 	Pommes de terre « smile » 	Semoule 
Yaourt nature et confiture*   	Comté  	Camembert 	Laitage  	Emmental  
Fruit de saison  	Purée de fruits de saison MAISON 	Fruit de saison 	Pain d'épices au chocolat MAISON  Et clementine* 	Panacotta au coulis de fruits 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



LOCAL



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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



Label Rouge



Indication géographique
protégée

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