

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 rillette de maquereau	émincé de panais rémoulade*	Salade de chou rouge et dés de pomme Z Z vinaigrette*	Salade verte vinaigrette*	Salade de pommes de terre di acception de vinaigrette cornichons*
Rougail saucisse	Omelette sauce tomate	Poulet rôti au jus	Poisson du jour FRANÇAIS pâné	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 🚜 📨		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



Appellation d'origine protégée



LOCAL



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



Pêche durable



biologique

Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



Label Rouge





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				Végétarien
Betterave rouge vinaigrette*		Carottes râpées vinaigrette à l'orange*	Saucisson sec cornichon	Céleri râpé 🎒 🥟 rémoulade* et oeuf
Farfalle sauce fromagère	FÉRIÉ	Poisson FRANÇAIS du jour sauce béchamel	Émincé de dinde à la crème citronnée	
	PERIE	Poêlée de champignons et brocolis	Frites 7	Chili sin carne (haricots rouges) et riz
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



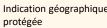
Appellation d'origine Contrôlée France



LOCAL



Label Rouge





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



durable



Bleu Blanc cœur



Indication géographique

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



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	Émincé de dinde aux oignons	Œufs à la florentine (épinards	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème citronnée	Rôti de bœuf au jus corsé BOUCHERIE LOCALE
spaghetti	Truffade (pommes de terre / Tomme)	béchamel)	Quinoa di 📨	Purée patates douces et pommes de terre
Pont l'Évêque	Yaourt nature sucre*	Gouda 🏄 💯	Emmental 46 ///	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



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



Pêche durable

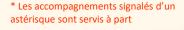


Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France







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 4 2 et vinaigrette*	Salade de mâche winaigrette* 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)	Boulettes de bœuf à la mexicaine	Sauté de veau aux champignons	Poisson FRANÇAIS du jour et quartier de citron
Poêlée de courges et riz*	Semoule at a second	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.



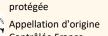
Haute Valeur Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée











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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur









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			Rôti de bœuf à la dijonnaise BOUCHERIE LOCALE
	Salade de mâche	Parmentier de lentilles	Légumes de saison vapeur	Chou fleur vapeur et torti béchamel*
Fromage blanc et confiture*	Comté	Gouda	Yaourt nature et sucre*	Camembert / fromage du jour
Fruit de saison	Gaufre au chocolat ou au sucre glace	Fruit de saison 45 AAA	Fruit de saison 🗸 🥟	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



Appellation d'origine Contrôlée France







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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Label rouge



protégée





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 🚜 📈	Pâné de volaille sauce tomate du chef	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge	Rôti de veau sauce basquaise
eccept.	Poêlée de légumes d'antan et champignons	Quillou III	Chou pommé vapeur et pommes de terre persillées*	Carottes vapeur 4
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



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



Label Rouge

LOCAL



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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France







Semaine du 15 au 19 décembre 2025

999999999

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
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	Poëlée 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

Label Rouge



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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine Contrôlée France



