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

Semaine du 5 au 9 janvier 2026

Lundi 5 janvier 2026	Mardi 6 janvier 2026	Mercredi 7 janvier 2026	Jeudi 8 janvier 2026	Vendredi 9 janvier 2026
Végétarien	Galette des Rois	Végétarien		
Macédoine de légumes vinaigrette*	Mousse de canard cornichon	Salade verte vinaigrette*	Friand au fromage MAISON	Panais râpé sauce fromage blanc*
Gratin de gnocchi au Saint-Nectaire	Rôti de dinde	Bolognaise de lentilles spaghetti	Poisson du jour FRANÇAIS beurre blanc	Sauté de bœuf façon bourguignon
	Haricots verts vapeur persillés		Poêlée de légumes de saison	Purée de pomme de terre* et carottes vapeur
Fromage blanc et confiture *	Mimolette	Emmental	Yaourt nature et sucre*	Brie / fromage du jour
Fruit de saison	Galette des Rois du chef MAISON	Salade de fruits frais au sirop MAISON	Fruit de saison	Flan sans pâte 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.
Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

Haute Valeur Environnementale
Agriculture biologique
Appellation d'origine protégée
LOCAL
Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles
Label Rouge
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 janvier 2026

Lundi 12 janvier 2026	Mardi 13 janvier 2026	Mercredi 14 janvier 2026	Jeudi 15 janvier 2026	Vendredi 16 janvier 2026
	Végétarien	Le menu des enfants		
Betterave et maïs vinaigrette*	Salade verte vinaigrette aux oignons frits*	Carottes râpées vinaigrette*	Salade Coleslaw et mayonnaise*	Galette au camembert de chèvre
Émincé de volaille sauce champignons	Omelette	Poisson FRANÇAIS du jour et sauce tomate du chef	Rôti de porc sauce dijonnaise	Sauté de veau aux oignons
Riz créole	Purée de pomme de terre* et butternut vapeur	Pommes de terre sautées	Gratin de chou-fleur et torti béchamel	Haricots beurre vapeur persillés
Yaourt nature et sucre*	Camembert	Mimolette	Comté	Fromage blanc / laitage du jour et miel*
Fruit de saison	Panacotta coulis de fruit MAISON	Fruit de saison	Gaufre au chocolat ou sucre glace	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.
Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

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 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier 2026	Mardi 20 janvier 2026	Mercredi 21 janvier 2026	Jeudi 22 janvier 2026	Vendredi 23 janvier 2026
Végétarien				**Végétarien**
Macédoine de légumes mayonnaise*	Carottes râpées vinaigrette*	Émincé d'endives et pommes vinaigrette*	Saucisson sec et cornichon	Salade verte vinaigrette* et œuf
Macaronis au fromage	Émincé de dinde au jus Brocolis vapeur et penne*	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron Courges et pommes de terre rôties	Émincé de bœuf au jus BOUCHERIE LOCALE Carottes vapeur et lentilles*	Parmentier végétarien haricots rouges et pommes de terre
Fromage blanc et sucre*	Emmental	Coulommiers	Yaourt nature et coulis de fruit*	Gouda
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON	Cookie aux pépites de chocolat MAISON	Fruit de saison	Entremets aux poires 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.
Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

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

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 janvier 2026

Lundi 26 janvier 2026	Mardi 27 janvier 2026	Mercredi 28 janvier 2026	Jeudi 29 janvier 2026	Vendredi 30 janvier 2026
Végétarien		Végétarien		
Tartare de betterave au fromage frais	Céleri râpé sauce fromage blanc*	Taboulé chou fleur sarrasin et vinaigrette*	Potage de saison	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette et oignons frits*
Dahl de lentilles au lait de coco et curry Riz	Pâné de volaille sauce du chef Petits pois vapeur et quinoa*	Tarte aux poireaux Salade verte	Poisson FRANÇAIS du jour sauce vierge Farfalle	Pot au feu de bœuf BOUCHERIE LOCALE Légumes Pot au feu et pommes de terre
Brie	Fromage blanc et brisures de speculoos*	Saint-Nectaire	Pont l'Évêque	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
Fruit de saison	Pomme au four à la confiture MAISON	MAISON Entremets chocolat	Fruit de saison	Gâteau marbré 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.
Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

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 2 au 6 février 2026

Lundi 2 février 2026	Mardi 3 février 2026	Mercredi 4 février 2026	Jeudi 5 février 2026	Vendredi 6 février 2026
Chandeleur	**Végétarien**	**Le menu des enfants**		
Salade verte et vinaigrette*	Carottes râpées vinaigrette et oeuf*	Velouté de légumes	Potage de saison	Pousses d'épinards croûtons et vinaigrette*
Émincé de dinde aux oignons	Chili sin carne haricots rouges et riz	Carbonara	Rôti de veau aux champignons	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème
Butternut vapeur et blé*		Spaghetti	Haricots blancs à la tomate	Légumes de saison vapeur et torti
Fromage blanc et sucre*	Emmental	Comté	Camembert	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
Crêpe au chocolat ou confiture*	Entremets praliné MAISON	Clémentine et financier du chef MAISON	Fruit de saison	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.
Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

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 9 au 13 février 2026

Lundi 9 février 2026	Mardi 10 février 2026	Mercredi 11 février 2026	Jeudi 12 février 2026	Vendredi 13 février 2026
Végétarien			Végétarien	
Émincé de betterave et maïs vinaigrette*	Salade de pois chiches et oignons rouges vinaigrette*	Carottes râpées vinaigrette*	Bouillon de légumes de saison	Émincé d'endives vinaigrette et oignons frits*
Bolognaise de lentilles et spaghettis	Quiche au thon	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron	Gratin de pommes de terre au reblochon	Rôti de bœuf sauce échalote BOUCHERIE LOCALE
	Salade verte	Petits pois carottes	Salade verte	Haricots verts vapeur persillés et semoule*
Yaourt nature et sucre*	Mimolette	Edam	Fromage blanc et confiture*	Camembert / fromage du jour
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON	Cake au citron MAISON	Fruit de saison	Flan au chocolat 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.
Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

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