



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

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Lundi 2 mars 2026	Mardi 3 mars 2026	Mercredi 4 mars 2026	Jeudi 5 mars 2026	Vendredi 6 mars 2026
Végétarien		Végétarien		
Salade de haricots verts	Émincé de radis 	Betterave	Velouté de chou-fleur 7	Carottes râpées 
10, 12 vinaigrette à l'ail*	7 Sauce au fromage blanc*	10, 12 vinaigrette*		10, 12 vinaigrette*
Chili sin carne	Sauté de poulet au curry 1, 10	Quiche aux légumes de saison 1, 3, 7	Poisson du jour FRANÇAIS sauce citron 4, 7	Sauté de bœuf en sauce au poivre doux 7
	1 Carottes vapeur et farfalle* 	Salade verte 10, 12 vinaigrette*	Petits légumes vapeur et blé* 	Purée de légumes et pomme de terre 
7 Brie 	7 Fromage blanc et brisures de speculoos* 	7 Emmental	7 Pont l'Évêque 	7 Yaourt nature / laitage du jour 
Fruit de saison 	purée de pommes et poires 	Entremets vanille 3, 7	Fruit de saison 	Moelleux aux pommes MAISON 1, 3, 7, 8

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques

Produits biologiques et locaux



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 mars 2026

Lundi 9 mars 2026	Mardi 10 mars 2026	Mercredi 11 mars 2026	Jeudi 12 mars 2026	Vendredi 13 mars 2026
	Végétarien			
Macédoine	Carottes râpées, maïs* et oeuf dur*	Salade verte	Céleri rémoulade	Salade de pousses d'épinards
3	3		9	
mayonnaise*	vinaigrette*	vinaigrette*	mayonnaise*	vinaigrette*
3	10, 12	10, 12	3	10, 12
Émincé de dinde à la moutarde	Couscous végétarien	Lasagnes de bœuf	Blanquette de veau	Poisson du jour sauce à l'oseille
7, 10, 12	9		1, 7, 12	4, 7
Penne	Semoule		Riz	Gratin de chou-fleur et pommes de terre
1, 7	1	1		1, 7
Fromage blanc et sucre*	Saint-Nectaire	Yaourt nature au coulis de fruits*	Camembert	Comté / fromage du jour
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Entremets chocolat MAISON	Fruit de saison	Brownie chocolat MAISON	Purée de fruits de saison
	7		1, 3, 7	

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONSommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 16 au 20 mars 2026

Lundi 16 mars 2026	Mardi 17 mars 2026	Mercredi 18 mars 2026	Jeudi 19 mars 2026	Vendredi 20 mars 2026
Végétarien		Végétarien		
Betteraves	3 œuf dur	7 Velouté de potiron	1 Salade de farfalle	Carottes râpées
10, 12 vinaigrette*	12 mayonnaise*		10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*
Dahl de lentilles vertes coco curry Riz basmati	Quiche au saumon 1, 3, 7 Salade verte*	Gratin de pommes de terre au reblochon 7	Poisson du jour beurre blanc 4, 7, 12 Carottes vapeur et crème*	Rôti de bœuf froid sauce béarnaise* 3 Pommes de terre sautées et haricots verts persillés
1, 10	10, 12 vinaigrette*		7	
Yaourt nature et sucre*	7 Gouda	7 Mimolette	7 Fromage blanc et coulis de fruit*	7 Camembert / fromage du jour
Fruit de saison	Milkshake à la vanille MAISON 7	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake aux poires et au chocolat MAISON 1, 3, 7, 8

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 23 au 27 mars 2026

Lundi 23 mars 2026	Mardi 24 mars 2026	Mercredi 25 mars 2026	Jeudi 26 mars 2026	Vendredi 27 mars 2026
	Végétarien	Menu des enfants : jaune		
Bouillon de légumes	Salade verte 	Maïs grillé	Carottes râpées 	Friand au fromage MAISON 1, 7
	10, 12 Vinaigrette*	3, 12 Sauce gribiche	10, 12 Vinaigrette*	
Saucisse de porc	3, 7 Omelette au fromage	Pânes de volaille sauce tomate du chef 1, 3, 7	Poisson pané du jour et citron 1, 3, 4	Sauté de veau à l'estragon 7, 12
Lentilles aux oignons et carottes	1 Coquillettes	Frites sauce ketchup MAISON	1, 7 Gratin de chou-fleur	7 Haricots verts à l'ail
7 Fromage blanc au miel* 	7 Brie 	7 Pont l'Évêque	7 Emmental 	7 Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 
Fruit de saison 	3, 7 Entremets au chocolat MAISON	7 Banane au chocolat MAISON	1, 3, 7, 8 Clafoutis aux fruits rouges 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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des Consommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques

Produits biologiques
et locaux



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 30 mars au 3 avril 2026

Lundi 30 mars 2026	Mardi 31 mars 2026	Mercredi 1 ^{er} avril 2026	Jeudi 2 avril 2026	Vendredi 3 avril 2026
Végétarien				Végétarien
Mousse de Betterave et chèvre frais 7, 12	Salade verte 	Carottes râpées	Rillettes de sardines 4, 7, 12	Salade de tomates et oeuf* 
	vinaigrette* 10, 12	vinaigrette* 10, 12		vinaigrette* 10, 12
Bolognaise de lentilles 7, 12	Pâné de volaille sauce tomate du chef 1, 3, 7	Poisson du jour sauce aneth 4, 7, 12	Sauté de boeuf 12	Lasagne ricotta épinards 1, 3, 7, 10
Spaghettis 1, 6, 7, 10	Purée de carottes et pommes de terre 7	Fondue de poireaux et riz	Légumes à couscous et semoule 1, 9	Légumes de saison vapeur et torti* 1, 3, 6, 10
Yaourt nature et sucre* 	Comté 	Camembert 7	Fromage blanc et coulis de fruits* 	Mimolette / fromage du jour 
Fruit de saison 	Purée de fruits de saison 	Crumble pommes vanille MAISON 1, 3, 7	Fruit de saison 	Riz au lait MAISON 7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – Information des Consommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits
biologiques



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

Produits biologiques
et locaux

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



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

Semaine du 6 au 10 avril 2026

Lundi 6 avril 2026	Mardi 7 avril 2026	Mercredi 8 avril 2026	Jeudi 9 avril 2026	Vendredi 10 avril 2026
FÉRIÉ		Menu des enfants : vert végétarien		Journée du printemps
	Duo de carottes et chou blanc râpés vinaigrette* 10, 12	Concombre à la crème* 7, 12	Salade d'asperges, tomates, maïs* vinaigrette* 10, 12	Œuf mimosa 3, 7 Sauce fromage blanc* 7
	Sauté de poulet au curry 1, 10	Galette de petits pois et fèves 1, 7	Poisson du jour sauce vierge 4, 7	Sauté d'agneau 12
	Petits pois et semoule 1	Pâtes vertes aux épinards 1	Fondue de poireaux et blé* 1	Duo de carottes et pommes de terre sautées
	Saint-Nectaire 7	Fromage blanc et sucre* 7	Pont l'Évêque 7	Yaourt nature / laitage du jour et sucre*
	Pomme au four à la confiture	Salade de fruits frais au kiwi	Fruit de saison	Gâteau de printemps au chocolat MAISON 1, 3, 7, 8

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques



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

Produits biologiques et locaux

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



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

Semaine du 13 au 17 avril 2026 (vacances scolaires)

Lundi 13 avril 2026	Mardi 14 avril 2026	Mercredi 15 avril 2026	Jeudi 16 avril 2026	Vendredi 17 avril 2026
	Végétarien			
Salade de riz	3 Carottes râpées et oeuf dur*	1 Salade de Coquillettes	7 Salade tomates à la mozzarella	Salade verte
10, 12 vinaigrette*	10, 12 Vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*	10, 12 vinaigrette*	10, 12 Vinaigrette*
7 Cuisse de poulet rôti	Bolognaise de lentilles	Parmentier de bœuf à la purée de pomme de terre et carotte	Sauté de veau aux olives	Poisson du jour sauce citron
7 Haricots verts	1, 7 Pennes		7, 12 Semoule	4, 7 Riz
7 Fromage blanc et sucre*	7 Gouda	7 Yaourt nature et confiture*	7 Camembert	7 Comté / fromage du jour
Fruit de saison	3, 7 Crème aux oeufs	Fruit de saison	Gâteau au yaourt et aux pépites de chocolat MAISON	Purée de fruits de saison
			1, 3, 7, 8	

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONsommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques

Produits biologiques
et locaux



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

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



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

Semaine du 20 au 24 avril 2026 (vacances scolaires)

Lundi 20 avril 2026	Mardi 21 avril 2026	Mercredi 22 avril 2026	Jeudi 23 avril 2026	Vendredi 24 avril 2026
Végétarien		Menu des enfants : rouge		
		Végétarien		
Salade de poireaux vinaigrette* 10, 12	Avocat œuf dur 3 Sauce cocktail* 3	Dés de betterave Vinaigrette* 10, 12	Salade de blé 1 Vinaigrette* 10, 12	Concombre vinaigrette* 10, 12
Risotto aux courgettes 7	Pizza au thon 1, 4, 7 Salade verte Vinaigrette* 10, 12	Tacos de haricots rouges et poivrons Semoule 1	Poisson du jour beurre blanc 4, 7, 12 Gratin de chou-fleur 1, 7	Sauté de bœuf aux oignons Purée de carottes et pommes de terre 7
Yaourt nature et sucre* 7	Saint-Nectaire 7	Mimolette 7	Fromage blanc et coulis d'agrumes* 7	Camembert / fromage du jour 7
Fruit de saison	Financier à la vanille MAISON 1, 3, 7	Salade de fruits fraises et pastèque	Fruit de saison	Semoule au lait MAISON 1, 7

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. Les épices utilisées sont biologiques et issues du commerce équitable. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO – INformation des CONSommateurs), les allergènes potentiellement contenus dans les plats servis sont signalés par des chiffres indiqués en-dessous de l'intitulé, selon la légende suivante :

gluten (1),	soja (6),	sésame (11),
crustacés (2),	lait (7),	sulfites (12),
œufs (3),	fruits à coque (8),	lupin (13),
poissons (4),	céleri (9),	mollusque (14)
arachides (5),	moutarde (10),	

Produits biologiques



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

Produits biologiques et locaux

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