



## 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
<b>Chandeleur</b>	<b>Végétarien</b>	<b>Le menu des enfants</b>		
Salade verte vinaigrette* 12	Carottes râpées et oeuf* vinaigrette* 3, 12	Velouté de légumes 7	Potage de saison 7	Pousses d'épinards et croûtons* vinaigrette* 1, 3, 5, 7, 12
Émincé de dinde aux oignons 7, 12	Chili sin carne haricots rouges et riz	Carbonara 7	Rôti de veau aux champignons 7	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème 7, 12
Butternut vapeur et blé* 1		Spaghetti 1, 7, 10, 6	Haricots blancs à la tomate	Légumes de saison vapeur et torti* 1, 3, 6, 10
Fromage blanc et sucre* 7	Emmental 7	Comté 7	Camembert 7	Yaourt nature / laitage du jour et sucre* 7
Crêpe au chocolat ou confiture* 1, 7, 3,	Entremets praliné MAISON 3, 7	Clémentine et financier du chef MAISON 1, 3, 7	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), 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 février 2026

Lundi 9 février 2026	Mardi 10 février 2026	Mercredi 11 février 2026	Jeudi 12 février 2026	Vendredi 13 février 2026
<b>Végétarien</b>			<b>Végétarien</b>	
Émincé de betterave et maïs*	Salade de pois chiches et oignons rouges*	Carottes râpées	Bouillon de légumes de saison	Émincé d'endives et oignons frits*
vinaigrette* 12	vinaigrette* 12	vinaigrette* 12		vinaigrette* 1, 7, 12
Bolognaise de lentilles et spaghettis 1, 6, 7, 10	Raviolis aux légumes 7	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citron 7	Gratin de pommes de terre au reblochon 7	Rôti de bœuf sauce échalote 7, 12
	Salade verte	Petits pois carottes 7	Salade verte	Haricots verts vapeur persillés et semoule* 1, 7
Yaourt nature et sucre*	Mimolette	Edam 7	Fromage blanc et confiture*	Camembert / fromage du jour
7	7	7	7	7
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON	Cake au citron MAISON 1, 3, 7, 8	Fruit de saison	Flan au chocolat MAISON 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.

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