



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 vinaigrette*	Carottes râpées et oeuf* vinaigrette*	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 3, 12	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 9

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

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 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* 12	Salade de pois chiches et oignons rouges* 12	Carottes râpées 12	Bouillon de légumes de saison	Émincé d'endives et oignons frits* vinaigrette* 1, 7, 12
Bolognaise de lentilles et spaghetti 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
Yaourt nature et sucre* 7	Salade verte 7	Petits pois carottes 7	Salade verte 12	Haricots verts vapeur persillés et semoule* 1, 7
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON soja (6), lait (7), fruits à coque (8), céleri (9), moutarde (10)	Edam sésame (11), sulfites (12), lupin (13), mollusque (14)	Fromage blanc et confiture* 7	Camembert / fromage du jour 7
		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), crustacés (2), œufs (3), poissons (4), arachides (5),	soja (6), lait (7), fruits à coque (8), céleri (9), moutarde (10),	sésame (11), sulfites (12), lupin (13), mollusque (14)
---	--	--

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