



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

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

Lundi 2 septembre 2024	Mardi 3 septembre 2024	Mercredi 4 septembre 2024	Jeudi 5 septembre 2024	Vendredi 6 septembre 2024
				Végétarien
Mousse de foie et cornichon 	Melon  	Concombre  sauce huile citron*	Salade de blé  aux petits légumes sauce vinaigrette*	Tartare de betterave  et thon
Gratin de coquillettes au poulet et fromage 	Poisson frais du jour	Dahl de lentilles  et lait de coco curry	Rôti de bœuf LOCAL	Quiche au fromage 
Salade verte  	Fondue de poireaux et pomme de terre vapeur 	Riz 	Haricots verts vapeur  	Salade verte  
Fruit de saison  	Camembert  	Fromage blanc nature  coulis de fruit*	Saint Nectaire  	Yaourt nature  sucre blanc* 
	Gâteau aux pommes MAISON 	Purée de fruit de saison  et biscuit MAISON	Entremets chocolat 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



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Appellation d'origine
Contrôlée France



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 septembre 2024

Lundi 9 septembre 2024	Mardi 10 septembre 2024	Mercredi 11 septembre 2024	Jeudi 12 septembre 2024	Vendredi 13 septembre 2024
			Végétarien	
Macédoine de légumes mayonnaise *	Carottes râpées vinaigrette à la moutarde *	Taboulé aux petits légumes vinaigrette	Laitue vinaigrette *	Tomates feta* et vinaigrette huile citron*
Escalope de porc à la dijonnaise	Poisson frais du jour pané	Rôti de veau façon Orloff	Omelette	Hachis parmentier de bœuf
Semoule de jus	Courgettes vapeur riz*	Carottes vapeur	Tomates et penne rôties	Purée de pomme de terre
Fromage blanc nature coulis de fruit *	Pont l'Évêque	Yaourt nature sucre roux *	Saint Paulin	Emmental
Fruit de saison	Flan sans pâte MAISON	Pastèque	Gâteau au yaourt MAISON et crème anglaise	Purée de fruit MAISON et biscuit

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



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 16 au 20 septembre 2024

Lundi 16 septembre 2024	Mardi 17 septembre 2024	Mercredi 18 septembre 2024	Jeudi 19 septembre 2024	Vendredi 20 septembre 2024
Végétarien				Végétarien
Betterave fromage blanc citron*	Concombre fromage blanc ciboulette*	Salade Coleslaw mayonnaise*	Saucisson sec et cornichon	Tomates huile au basilic*
Moussaka végétarienne et fromage	Émincé de dinde façon basquaise	Poisson frais du jour	Tajine de mouton	Chili sin carne (haricots rouges)
Salade verte	Piperade et tortis	Haricots beurre vapeur et blé*	Épinard béchamel* et quinoa*	Riz
Yaourt nature sucre blanc*	Fromage blanc nature coulis de fruit*	Cantal	Tomme blanche	Saint Nectaire / fromage du jour
Fruit de saison	Purée de fruit de saison	Gâteau au chocolat MAISON	Melon	Entremets 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.



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Appellation d'origine
protégée



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 23 au 27 septembre 2024

Lundi 23 septembre 2024	Mardi 24 septembre 2024	Mercredi 25 septembre 2024	Jeudi 26 septembre 2024	Vendredi 27 septembre 2024
Végétarien				
Macédoine de légumes vinaigrette*	Carottes râpées vinaigrette moutarde*	Pastèque	Haricots verts vapeur vinaigrette échalotes*	Concombre huile citron*
Bolognaise de lentilles	Pâné de volaille sauce ketchup MAISON	Omelette au fromage	Poisson du jour	Rôti de bœuf LOCAL aux petits oignons
Spaghetti	Jardinière de légumes et boulghour*	Quinoa tomate	Purée de brocolis et pommes de terre	Carottes et flageolets vapeur
Fromage blanc nature et brisures de speculoos*	Gouda	Emmental	Yaourt nature sucre blanc*	Pont l'Évêque / fromage du jour
Fruit de saison	Purée de fruits de saison MAISON	Entremets praliné et biscuit MAISON	Fruit de saison	Moelleux au fromage blanc 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.



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture
biologique



Appellation d'origine
protégée



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 30 septembre au 4 octobre 2024

Lundi 30 septembre 2024	Mardi 1 ^{er} octobre 2024	Mercredi 2 octobre 2024	Jeudi 3 octobre 2024	Vendredi 4 octobre 2024
	Végétarien			
Tartinable de poivrons 	Radis  au beurre* 	Salade piémontaise mayonnaise* 	Salade verte vinaigrette moutarde*  	Pousses d'épinards oignons frits*  
Émincé de poulet 	Hachis parmentier de lentilles 	Hâché de boeuf	Rôti de veau  et son jus	Poisson frais du jour
Courgettes persillées et farfalle  	Purée de pommes de terre	Petits pois et champignons 	Haricots blancs tomatisés 	Riz 
Brie  	Comté  	Fromage blanc nature sucre roux* 	Yaourt nature de confiture*  	Emmental / fromage du jour  
Fruit de saison  	Entremets pistache MAISON	Fruit de saison  biscuit MAISON	Tarte aux poires 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



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 7 au 11 octobre 2024

Lundi 7 octobre 2024	Mardi 8 octobre 2024	Mercredi 9 octobre 2024	Jeudi 10 octobre 2024	Vendredi 11 octobre 2024
Végétarien				
Chou fleur vapeur vinaigrette moutarde*	Chou blanc râpé fromage blanc au curry*	Salade batavia vinaigrette*	Pizza aux légumes	Pâté de campagne et cornichon
Demi-pomme de terre Crécy au fromage	Poisson frais du jour	Légumes couscous (pois chiches) 	Boeuf LOCAL façon bourguignon	Tartiflette
Salade verte	Haricots verts vapeur coquillettes	Semoule et jus	Poêlée de légumes de saison	Salade verte et pommes de terre
Yaourt nature sucre blanc*	Camembert	Fromage blanc coulis de fruit*	Cantal	Mimolette / fromage du jour
Fruit de saison	Financier MAISON	Purée de fruit de saison et biscuit MAISON	Fruit de saison	Entremets 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.



Haute Valeur
Environnementale



Agriculture biologique



Appellation d'origine protégée



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 14 au 18 octobre 2024

Lundi 14 octobre 2024	Mardi 15 octobre 2024	Mercredi 16 octobre 2024	Jeudi 17 octobre 2024	Vendredi 18 octobre 2024
La semaine des épices			Végétarien	
Carottes râpées à l'huile à l'ail et au jus d'orange*	Endives à l'huile au citron et curcuma*	Potage de saison au Ras el hanout	Salade de mâche de croutons à l'ail et de vinaigrette*	Salade de lentilles
Émincé de dinde sauce Tikka Massala	Poisson du jour à l'oseille	Chipolata	Omelette	Sauté de veau sauce poivre
Riz	Courgettes vapeur penne semi-complètes*	Semoule à l'orientale	Purée de poireaux vapeur pomme de terre à la muscade	Carottes Vichy vapeur
Emmental	Brie	Yaourt nature sucre roux*	Saint Nectaire	Fromage blanc nature confiture*
Fruit de saison	Flan sans pâte MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON	Pain d'épices MAISON	Purée de fruits MAISON à la cannelle

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



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