



Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 3 au 7 mars 2025

Lundi 3 mars 2025	Mardi 4 mars 2025	Mercredi 5 mars 2025	Jeudi 6 mars 2025	Vendredi 7 mars 2025
	Mardi Gras		Végétarien	
Endives émincées vinaigrette et oignons frits*	Céleri râpé et rémoulade*	Tartinable de brocolis au maquereau	Carottes râpées et vinaigrette*	Taboulé
Saut de porc champignons sauce crème	Crêpe jambon fromage	Émincé de dinde dijonnaise	Omelette	Poisson du jour FRANÇAIS sauce basquaise
Riz	Salade verte	Lentilles mijotées	Haricots verts persillés et boulghour	Gratin de chou-fleur à la béchamel et fromage
Yaourt nature et coulis de fruit*	Tomme blanche	Cantal	Gouda	Fromage blanc / laitage du jour et sucre*
Fruit de saison	Beignet et coulis fruit ou chocolat	Fruit de saison et biscuit	Moelleux à l'orange 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



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 de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Lundi 10 mars 2025	Mardi 11 mars 2025	Mercredi 12 mars 2025	Jeudi 13 mars 2025	Vendredi 14 mars 2025
Végétarien				Végétarien
Betteraves  et vinaigrette* 	Salade verte  et vinaigrette, croutons, maïs, condiments* 	Panais râpé  et vinaigrette au fromage blanc*	Saucisson sec et cornichon 	Salade de mâche  oeuf dur et vinaigrette* 
Légumes à l'orientale	Poulet rôti au jus 	Poisson frais du jour FRANÇAIS pâné et ketchup	Sauté de mouton au jus 	Clafoutis de brocolis, pommes de terre et mozzarella 
Semoule 	Frites ou pommes de terre sautées 	Purée de patate douce et pommes de terre 	Concassée de tomates et haricots blancs 	
Fromage blanc  sucre ou confiture* 	Emmental  	Camembert 	Yaourt nature  et sucre* 	Mimolette / fromage du jour  
Fruit de saison  	Pomme au four  caramel beurre salé	Brownie MAISON	Fruit de saison  	Flan vanille sans pâte 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 de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 17 au 21 mars 2025

Lundi 17 mars 2025	Mardi 18 mars 2025	Mercredi 19 mars 2025	Jeudi 20 mars 2025	Vendredi 21 mars 2025
Végétarien		Végétarien		
Radis et beurre*   	Salade de pousses d'épinard vinaigrette et noix*   	Carottes râpées  	Potage de saison  	Salade verte   vinaigrette et condiments* 
Bolognaise de lentilles  	Émincé de dinde au jus 	Omelette sauce basquaise  	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème aux herbes	Daube de boeuf 
Spaghetti  	Petits légumes et blé  	Quinoa au bouillon de légumes  	Fondue de poireaux et riz  	Carottes rondelles et pommes de terre vapeur  
Brie   	Yaourt nature et sucre*   	Comté  	Pont l'Évêque   	Fromage blanc / laitage du jour et miel*   
Fruit de saison   	Purée de fruits de saison  	Entremets praliné MAISON et biscuit  	Fruit de saison   	Gâteau au yaourt et pommes caramélisées 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 de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 24 au 28 mars 2025

Lundi 24 mars 2025	Mardi 25 mars 2025	Mercredi 26 mars 2025	Jeudi 27 mars 2025	Vendredi 28 mars 2025
	Végétarien			
Salade de blé   vinaigrette* 	Salade verte   et oeuf vinaigrette* 	Céleri râpé  	Salade coleslaw et mayonnaise*   	Tartinable de betterave fromage frais  
Émincé de poulet sauce champignons   	Chili sin carne  	Bolognaise de bœuf 	Sauté de veau Marengo  	Poisson FRANÇAIS du jour sauce citronnée
Brocolis	Riz  	Penne  	Polenta frite  	Purée de pomme de terre  
Yaourt nature fruits*   et coulis de fruits* 	Rouy   	Fromage blanc   et sucre*	Camembert   	Saint Nectaire / fromage du jour   
Fruit de saison   	Panacotta coulis de fruit MAISON  	Purée de fruit de saison et biscuit MAISON  	Tarte aux fruits de saison 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



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 de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

Lundi 31 mars 2025	Mardi 1 ^{er} avril 2025	Mercredi 2 avril 2025	Jeudi 3 avril 2025	Vendredi 4 avril 2025
Végétarien		Végétarien		
Macédoine de légumes et Mayonnaise *	Pâté de campagne et cornichon  	Carottes râpées et oeuf dur vinaigrette *  	Salade piémontaise mayonnaise*  	Salade de mâche vinaigrette*   
Gratin de coquillettes aux trois fromages   salade verte	Quiche lorraine	Dahl de lentilles   lait de coco curry	Rôti de bœuf  aux oignons	Poisson FRANÇAIS du jour sauce estragon
	Salade verte  	Riz  	Petits pois	Panais et semoule  
Emmental   	Yaourt nature et sucre*   	Munster  	Fromage blanc et coulis de caramel*   	Camembert / fromage du jour   
Fruit de saison   	Carotte cake MAISON  	Purée de fruits de saison et biscuit MAISON  	Fruit de saison   	Riz au lait 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 Centres de loisirs (vacances scolaires)

Semaine du 7 au 11 avril 2025

Lundi 7 avril 2025	Mardi 8 avril 2025	Mercredi 9 avril 2025	Jeudi 10 avril 2025	Vendredi 11 avril 2025
			Végétarien	
Carottes râpées	Radis et beurre*	Endives émincées et vinaigrette *	Tartinable de carottes feta au cumin	Salade de lentilles
Carré de porc fumé au jus	Sauté de veau sauce au romarin	Poulet rôti au jus	Œufs à la florentine	Poisson FRANÇAIS du jour sauce crème
Farfalle	Haricots beurre et riz	Blé	Pomme de terre	Poêlée de légumes d'antan
Fromage blanc	Brie	Cantal	Emmental	Yaourt nature / laitage du jour et sucre *
Fruit de saison	Flan caramel sans pâte MAISON	Purée de fruits de saison et biscuit MAISON	Cake marbré 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



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 Centres de loisirs (vacances scolaires)

Semaine du 14 au 18 avril 2025

Lundi 14 avril 2025	Mardi 15 avril 2025	Mercredi 16 avril 2025	Jeudi 17 avril 2025	Vendredi 18 avril 2025
Végétarien				Végétarien
Betteraves  et vinaigrette* 	Salade verte  et vinaigrette*	Salade Coleslaw 	Saucisson sec et cornichon 	Salade de mâche  et oeuf dur vinaigrette *
Gratin de pâtes au fromage 	Rôti de dinde Vallée d'Auge 	Poisson du jour FRANÇAIS sauce crème curry	Rôti de bœuf au jus 	Lasagnes végétariennes aux lentilles 
Farfalle 	Blettes et boulghour 	Purée de pomme de terre et carottes 	Chou-fleur et pommes de terre béchamel 	
Yaourt nature et sucre* 	Pont l'Évêque 	Camembert 	Fromage blanc  et coulis de fruits*	Gouda / fromage du jour 
Fruit de saison 	Fruit de saison  au four et confiture	Cake à la noix de coco MAISON	Fruit de saison 	Flan vanille sans pâte 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 de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 21 au 25 avril 2025

Lundi 21 avril 2025	Mardi 22 avril 2025	Mercredi 23 avril 2025	Jeudi 24 avril 2025	Vendredi 25 avril 2025
FÉRIÉ		Végétarien	Repas de printemps	
	Carottes râpées   vinaigrette*	Tartinable de poireaux chèvre 	Oeuf dur mayonnaise*	Endives émincées  vinaigrette et oignons frits* 
	Poulet rôti au jus 	Samoussa aux légumes et fromage 	Navarin d'agneau 	Poisson FRANÇAIS du jour sauce normande
	Haricots verts et quinoa 	Purée de pommes de terre / carottes 	Frites ou pommes de terre sautées 	Blé aux petits légumes 
	Fromage blanc et sucre*  	Pont l'Évêque 	Emmental  	Yaourt nature  et coulis de fruits* / laitage du jour 
	Purée de fruits de saison 	Panacotta  coulis de fruit et biscuit MAISON	Fruit de saison  	Cake au citron 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 de Dozulé et d'Escoville

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

Lundi 28 avril 2025	Mardi 29 avril 2025	Mercredi 30 avril 2025	Jeudi 1 ^{er} mai 2025	Vendredi 2 mai 2025
	Végétarien		FÉRIÉ	
Betterave vinaigrette *	Carottes râpées et œuf dur vinaigrette*	Houmous de pois chiche		Salade verte vinaigrette et condiments*
Saucisse de porc	Bolognaise de lentilles	Hâché de bœuf aux oignons		Poisson FRANÇAIS du jour et sauce tartare
Fondue de poireaux et semoule	Coquillettes	Épinards à la crème		Purée de pomme de terre
Fromage blanc confiture ou sucre*	Mimolette	Yaourt nature et sucre *		Saint-Nectaire / fromage du jour
Fruit de saison	Entremet caramel MAISON	Fruit de saison et biscuit MAISON		Tarte aux pommes 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