



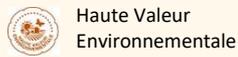
Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

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

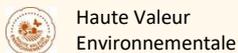


Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

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