



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 6 au 7 mai 2024

Lundi 6 mai 2024	Mardi 7 mai 2024	Mercredi 8 mai 2024	Jeudi 9 mai 2024	Vendredi 10 mai 2024
<b>Végétarien</b>		<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>	<b>FÉRIÉ</b>
Betterave vinaigrette	Salade de mâche  et croûtons			
Tajine végétarien fèves, pois chiches, légumes couscous	Poisson du jour FRANÇAIS sauce napolitaine			
Semoule	Gratin de chou fleur et pomme de terre			
Fromage blanc confiture	Emmental			
Fruit de saison	Clafoutis 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



Spécialité traditionnelle  
garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine  
Contrôlée France



Indication géographique  
protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 13 au 17 mai 2024

Lundi 13 mai 2024	Mardi 14 mai 2024	Mercredi 15 mai 2024	Jedi 16 mai 2024	Vendredi 17 mai 2024
	<b>Végétarien</b>			
Haricots verts et émiette de thon vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Cake au fromage	Salade verte	Concombre au fromage blanc
Hâché de bœuf LOCAL	Hachis parmentier de lentilles (lentilles, tomates, oignons, carottes, emmental)	Émincé de dinde  sauce curry	Sauté de veau  au jus	Poisson frais FRANÇAIS du jour sauce tomate
Riz  et petits pois	Purée de pommes de terre	Épinards  béchamel	Légumes de saison  et boulghour	Tortis semi-complètes
Pont l'Évêque	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage blanc et sucre	Comté
Fruit de saison	Entremets chocolat MAISON	Fruit de saison  et biscuit MAISON	Gâteau au citron  MAISON	Fruit de saison au four

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 20 au 24 mai 2024

Lundi 20 mai 2024	Mardi 21 mai 2024	Mercredi 22 mai 2024	Jeudi 23 mai 2024	Vendredi 24 mai 2024
<b>FÉRIÉ</b>	Végétarien			
	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Taboulé	Mousse de foie et cornichon
	Chili sin carne (haricots rouges, carottes, maïs, oignon)	Poisson frais du jour <b>FRANÇAIS</b> sauce crème origan	Rôti de bœuf <b>LOCAL</b> aux oignons	Quiche lorraine
	Riz	Purée Crécy (carottes et pommes de terre)	Haricots verts persillés	Salade verte
	Brie	Yaourt figue	Gouda	Tomme grise
	Fruit de saison	Cheese cake au citron <b>MAISON</b>	Fruit de saison	Entremets caramel <b>MAISON</b>

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 27 au 31 mai 2024

Lundi 27 mai 2024	Mardi 28 mai 2024	Mercredi 29 mai 2024	Jeudi 30 mai 2024	Vendredi 31 mai 2024
			<b>Végétarien</b>	
Betterave  sauce yaourt aigre et fines herbes	Concombre  vinaigrette échalote	Salade verte  et croûtons	Carottes râpées vinaigrette	Tartinable de haricots blancs   et sa tartinée
Merguez  sauce ketchup MAISON	Poisson du jour FRANÇAIS  pâné sauce béarnaise	Poulet rôti Vallée d'Auge	Omelette nature	Rôti de veau   sauce marenco
Riz	Courgettes  et penne semi-complètes	Lentilles	Poêlée de légumes de saison et semoule	Petits pois
Fromage blanc aux pépites de chocolat	Camembert	Emmental	Yaourt à la framboise	Cantal
Fruit de saison	Entremets praliné   MAISON	Purée de fruits de saison et biscuit	Gâteau à la betterave	Riz au lait

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 3 au 7 juin 2024

Lundi 3 juin 2024	Mardi 4 juin 2024	Mercredi 5 juin 2024	Jeudi 6 juin 2024	Vendredi 7 juin 2024
<b>Végétarien</b>			<b>80ème anniversaire du débarquement</b>	<b>Végétarien</b>
Salade vinaigrette  au maïs	Salade verte	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Tomates au fromage frais basilic
Farfalle semi-complètes	Saucisse de dinde	Poisson frais FRANÇAIS du jour sauce beurre blanc	Hot dog (saucisse, pain, ketchup MAISON, petits oignons)	Dahl de lentilles curry/coco
Sauce italienne (tomates et mozzarella)	Brocolis  et riz	Épinards  et quinoa	Pommes de terre frites, sautées ou en galettes	Riz
Yaourt à la fraise	Fromage blanc et sucre	Comté	Dessert américain surprise	Gouda
Fruit de saison	Purée de fruit de saison	Clafoutis de fruit de saison MAISON		Panacotta au coulis de fruits

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 10 au 14 juin 2024

Lundi 10 juin 2024	Mardi 11 juin 2024	Mercredi 12 juin 2024	Jeudi 13 juin 2024	Vendredi 14 juin 2024
<b>Végétarien</b>		<b>Végétarien</b>		
Haricots verts vinaigrette	Pastèque	Tomates mozzarella vinaigrette	Betterave vinaigrette	Concombre vinaigrette au citron
Bolognaise de lentilles aux coquillettes semi-complète	Poulet rôti  au jus	Omelette aux petits légumes	Poisson frais du jour <b>FRANÇAIS</b> sauce vierge	Boeuf LOCAL façon bourguignon
	Épinards à la crème et haricots blancs	Riz tomates	Poêlée de légumes de saison et blé	Carottes et pommes de terre
Yaourt à la poire	Emmental	Saint-Nectaire	Yaourt et miel	Camembert
Fruit de saison	Purée de fruit de saison	Entremets caramel  et biscuit <b>MAISON</b>	Melon	Gâteau au chocolat <b>MAISON</b>

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 17 au 21 juin 2024

Lundi 17 juin 2024	Mardi 18 juin 2024	Mercredi 19 juin 2024	Jeudi 20 juin 2024	Vendredi 21 juin 2024
	<b>Végétarien</b>			
Tartare de betterave au thon 	Terrine de lentilles 	Salade piémontaise 	Melon	Salade verte et oignons frits
Émincé de dinde au jus 	Curry de légumes (carottes, chou fleur, pois chiches)  	Hâché de bœuf LOCAL	Rôti de veau sauce provençale 	Poisson du jour FRANÇAIS sauce basilic
Haricots verts et quinoa 	Riz 	Petits pois carottes	Polenta gratinée au fromage et tomate 	Blé aux petits légumes 
Petit Livarot 	Gouda 	Yaourt brassé sucré 	Fromage blanc et coulis de fruit 	Tomme blanche 
Fruit de saison 	Entremets citron  MAISON	Salade de fruits de saison et biscuit 	Tarte aux pommes MAISON 	Gaspacho de fraises dragées estragon

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 24 au 28 juin 2024

Lundi 24 juin 2024	Mardi 25 juin 2024	Mercredi 26 juin 2024	Jeudi 27 juin 2024	Vendredi 28 juin 2024
<b>Végétarien</b>		<b>Repas pique-nique</b>		
Coeur de palmier vinaigrette	Melon	Radis et tomates cerises	Salade de pommes de terre	Saucisson sec
Gratin de pâtes sauce fromagère	Poisson FRANÇAIS frais du jour pâné et citron	Sandwich jambon / Emmental / beurre	Sauté de bœuf LOCAL aux olives	Quiche au thon
Penne semi-complètes	Courgettes  et boulghour		Haricots verts persillés	Salade verte
Yaourt à l'abricot	Munster	Fruit de saison et biscuit	Pont l'Évêque	Emmental
Fruit de saison	Gâteau abricot et amandes MAISON		Pastèque	Entremets chocolat

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



Spécialité traditionnelle  
garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine  
Contrôlée France



Indication géographique  
protégée



# Restaurants scolaires de Dozulé et d'Escoville

## Semaine du 1er au 5 juillet 2024

Lundi 1 <sup>er</sup> juillet 2024	Mardi 2 juillet 2024	Mercredi 3 juillet 2024	Jeudi 4 juillet 2024	Vendredi 5 juillet 2024
		<b>Repas de fin d'année</b> Centres de loisirs	<b>Repas de fin d'année</b>	<b>Repas barbecue</b>
Betterave vinaigrette	Pastèque	Flan de tomates mozzarella	Concombre et fromage de brebis	Tomates cerises
Poulet rôti au paprika	Poisson FRANÇAIS frais du jour sauce crème	Jambon à l'os	Rôti de veau à la dijonnaise	Sandwich saucisse de volaille et ketchup MAISON
Épinards et riz	Purée de carottes et pommes de terre	Pommes de terre sautées au paprika	Pommes de terre frites ou sautées et patates douces	Salade verte
Yaourt cerise	Camembert	Mimolette	Yaourt brassé aromatisé	Brochette de fruits
Fruit de saison	Entremets praliné	Glace de la Ferme du Bois Louvet	Glace de la Ferme du Bois Louvet	

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



Spécialité traditionnelle garantie



Pêche durable



Bleu Blanc cœur



Pêche française



Appellation d'origine Contrôlée France



Indication géographique protégée