

Menus de Juin/juillet (self du collège Henri-Brunet)

VAE : veau à l'équilibre
BAE : bœuf à l'équilibre
PAE : porc à l'équilibre



Viande française



Produit labellisé



Produit local



Produit bio



	Du 3 au 7	Du 10 au 14	Du 17 au 21
LUNDI	Tomate, salade, pomelos, Melon Nem sauce nuoc man, Carotte râpées Radis Dos de lieu sauce aurore Escalope de volaille panée Pomme de terre persillées Courgettes provençale Entremets, Fruits, Yaourt , Comté Pêche Compote pomme-framboise, Rose des sables	Tomate, salade, pomelos, Taboulé Carotte à l'orange maïs, Salade au saumon fumé Escalope de dinde sauce dijonnaise Saumon sauce crème Haricots verts, Tortis Entremets, Fruits, Yaourt , Yaourt de brebis , Madeleine, Tartelettes aux citrons meringué	Salade, pomelos, Salade de tomates et fêta Cubes melon pastèque, Carottes râpées à l'avocat Sauté de volaille sauce curry Poisson pané Semoule , Petits pois Entremets, Fruits, Yaourt , Melon Tartelette chocolat coco, Compote de pomme fraise
MARDI	Tomate, salade, pomelos, Salade de riz Salade maïs soja, Concombre surimi Œufs dur sauce crème Merguez sauce tomate Gratin de choux fleurs, Crozet Entremets, Fruits, Yaourt , Compote pomme-banane et biscuit Ile flottante, Roule pépite chocolat	Tomate, salade, pomelos, Rillettes de sardines Melon, Salade avocats kiwi Quiche aux légumes Jambon Braisé sauce Normande Salade verte, Pomme Noisettes Entremets, Fruits, Yaourt , Pêche Crumble pomme framboise, Crème aux œufs , Fromage blanc	Tomate, salade, pomelos, Toast au chèvre miel salade, Œuf dur mimosa, Salade de riz Omelette Bœuf bolognaise Ratatouille, Spaghetti Entremets, Fruits, Yaourt , Riz au lait Gâteau perle de sucre, Fromage blanc coulis de fruits rouges
JEUDI	Tomate, salade, pomelos, Coleslaw Salade californienne, Salade de pâtes Chicken wing Dos de lieu julienne de légumes Epis de maïs, Potatoes Entremets, Fruits, Yaourt , Brownies chocolat blanc, Riz au lait caramel beurre salé, Compote de pomme	Tomate, salade, pomelos, Salade croustons-fromage Piémontaise, Duo de racines râpées Roti de veau sauce poivre Dos de lieu sauce au miel Lentilles-carottes, Boulgour Entremets, Fruits, Yaourt , Brie , Gâteau marbré, Riz au lait caramel beurre salé	Tomate, salade, pomelos, Salade Marco Polo Salade surimi ananas, Friand au fromage Poisson du jour sauce beurre nantais Hachis parmentier Carottes vichy, Purée Entremets, Fruits, Yaourt , Brie , Nectarine Rocher coco, Meringue, Compote de pomme
VENDREDI	Tomate, salade, pomelos, Avocats crevettes sauce cocktail, Taboulé, Rosette Sauté de porc sauce charcutière Saumon sauce Normande Coquillettes , Brocolis Entremets, Fruits, Yaourt , Yaourt fraise Gâteau au yaourt crème anglaise, Salade de fruits	Tomate, salade, pomelos, Crêpe au fromage Concombre Alpin, Salade surimi ananas Dos de lieu sauce crème Poulet grand-mère Pommes persillées -épinards Entremets, Fruits, Yaourt , Entramme Salade de fruits d'été, Chouquettes	Tomate, salade, pomelos, Salade de pomme de terre Melon, Concombre sauce curry, Roti de bœuf sauce béarnaise Falafel sauce curry Riz pilaf , Gratin de courgettes Entremets, Fruits, Yaourt , Duo de fromages normands Ile flottante, Cône Fraise, Palmier

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !





Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

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.

Menus de Juin/juillet





































(self du collège Henri-Brunet)

VAE : veau à l'équilibre
 BAE : bœuf à l'équilibre
 PAE : porc à l'équilibre

 Viande française
 Produit labellisé

 Produit local
 Produit bio



	DU 24 AU 28	Du 1 au 05/07
LUNDI	Pomelos, Salade de tomates et maïs Nem sauce nuoc man, Melon Porc (BAE)   sauce indienne Omelette  au fromage Coquillettes  , Ratatouille Entremets, Fruits, Yaourt  , Saint Nectaire  Melon Fromage blanc coulis fruits rouges, Cookie, Ile flottante	Salade de tomates Dos de lieu  sauce basilic Riz  Fromage ail et fines herbes Compote de pommes
MARDI	Tomate, salade, pomelos, Concombres sauce bulgare Salade Marco Polo, Tarte tomate emmental Poisson du jour  sauce citron Poulet   sauce au bleu Poêlée paysanne, Pommes de terre rissolées Entremets, Fruits, Yaourt  , Yaourt poire   Banane chocolat, Tartelette framboise kiwi	Assiette anglaise (rôti de bœuf   , carotte râpée, tomate cerise, mayonnaise) Chips Meule de besac   Yaourt myrtille  
JEUDI	Tomate, salade, pomelos, Pastèque  Salade de pommes de terre  au thon, Salade du berger Curry végétarien Chipolatas  sauce échalotte Boulgour  , Brocolis Entremets, Fruits, Yaourt  , Pont l'évêque  Nectarine Brownie chocolat crème anglaise, Ile flottante	Betteraves Raviolis aux légumes  Salade verte Tartelette aux fraises
VENDREDI	Tomate, salade, pomelos, Carottes râpées Œuf  dur mimosa, Salade surimi ananas Assiette façon kebab   sauce blanche Filet de cabillaud  sauce poivron Pommes de terre campagnardes, Poêlée de courgettes Entremets, Fruits, Yaourt  , Tomme normande   , Abricot Cône chocolat, Biscuit roulé à la confiture	Œuf  mayonnaise Lasagne  Salade verte Bavarois fruits rouges


 Finir son assiette
 c'est
 ne pas gaspiller !



CAEN.FR @

CAEN
 NORMANDIE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

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.