

# Menus

Avril 2025 (self du collège Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



Viande française



Produit sous autre label de qualité  
(Label rouge, AOP, AOC, HVE, IGP, Pêche durable, Produit fermier ...)



Produit local



Menu végétarien



VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



Du 31 Mars au 4 Avril

Du 22 au 25

Du 28 Avril au 02 Mai

	Du 31 Mars au 4 Avril	Du 22 au 25	Du 28 Avril au 02 Mai
LUNDI	Salade, Carottes   à l'orange Salade surimi ananas Cuisse de poulet rôti Saumon  sauce estragon Tortis , Petits pois-carottes Kiwi , Yaourt  , Rose des sables	JOUR FÉRIÉ	Salade, Pâté de foie Salade du berger Dos de lieu  sauce curcuma Merguez  sauce tomate Pomme vapeur  , Epinard à la crème Ile flottante, Orange, Tartelette au citron meringué
MARDI	Salade, Salade Marco Polo, Concombre Alpin Quiche Lorraine Omelette  au fromage Salade verte, Farfalles Fromage blanc coulis de fruit exotiques Pamplemousse, Marbré crème anglaise	Salade, Œuf dur  mayonnaise Salade cervelas Sauté de veau   marengo Dos de lieu  sauce au Miel Pommes noisette, Brocolis Fromage frais, Compote pomme banane Kiwi, Gâteaux perle de sucre	Salade, Salade tomate œuf Salade Niçoise Lasagnes aux légumes Filet de cabillaud  sauce oseille Salade verte, Riz  à l'espagnol Entrammes Pomme  , Palmier
JEUDI	Salade, Friand fromage, Taboulé Dos de lieu  sauce crème Bolognaise végétale Gratin de chou-fleur  Spaghettis Riz au lait  , Pomme Tartelette chocolat coco	Salade, Salade tomate mais croustons Piémontaise Cabillaud  sauce aurore Œuf dur  Sauce Crème Blé  aux petits légumes Tartelette framboise, Yaourt  , Orange	JOUR FÉRIÉ
VENDREDI	Salade, Salade au saumon fumé Hachis parmentier Brandade de poisson Salade verte, Purée Coulommiers Yaourt de Brebis Poire  , Mille-feuille	Salade, Rillettes de thon Concombre mozzarella olive tomate Bœuf   (BAE) sauce carbonade Lasagnes végétales Haricots verts, Semoule Tomme aux herbes Poire  , Cookie	Salade, Carottes   à l'orange Concombre alpin Bœuf   (BAE) sauce normande Saumon  sauce crème Tortis , Carottes – endives braisées Biscuit roulé à la confiture de fraise, Yaourt Pamplemousse

Finir son assiette c'est ne pas gaspiller !



CAENA.FR @ X

CAENA  
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.