

Menus

Juin – Juillet 2025 (self Henri Brunet)



Produit sous label de qualité « bio »



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



Menu végétarien



Viande française



Produit local

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre



LENDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

	Du 2 au 6	Du 10 au 13	Du 16 au 20	Du 23 au 27	Du 30 au 4/07
LENDI	Taboulé , Salade, Melon Sauté de Veau marengo Dos de colin sauce oseille Semoule Gratin de Courgettes Yaourt fruité , Ananas, Rose des sables	JOUR FÉRIÉ	Salade tomate feta, Salade Salade de riz à la niçoise Escalope de dinde sauce tomate Filet de colin sauce oseille Boulgour , Courgette à la Provençale Melon, Yaourt , Gâteau perles de sucre	Salade tex mex, Salade Salade surimi ananas Porc (PAE) sauce indienne Omelette piperade Coquillette , Petits pois Saint Nectaire Abricot, Palmier	Salade Californienne, Poisson du jour sauce crème Riz Camembert Compote pomme fraise
MARDI	Salade de riz , Salade, Carottes râpées à l'avocat Lasagne végétale Croq fromage Salade verte , Tortis Pastèque , Yaourt Roulé pépite chocolat	Macédoine de légumes , Salade, Melon Goulash de bœuf Omelette au fromage Riz , Haricots verts Compote pomme cassis– Biscuit Yaourt , Kiwi , Bâtonnet glacé fruits jaunes	Toast au fromage, Salade, Pastèque Œuf dur sauce crème Kebab Végétal Gratin de chou-fleur , Riz à l'espagnole Fromage blanc , Ananas Tartelette aux fraises	Betteraves, Salade, Melon Quiche au fromage Carbonara végétale Salade verte , Crozet Yaourt framboise , Ananas Tartelette caramel beurre salé	Terrine de campagne (PAE) Assiette Anglaise et crudités Chips Meule de Besac Yaourt myrtille
JEUDI	Coleslaw , Salade, Salade surimi ananas Volaille à l'équilibre sauce tomate Œuf dur sauce ciboulette Potatoes, Ratatouille Brownie chocolat blanc, Yaourt , Banane	Salade de pdt , Salade, Pastèque Quiche aux légumes Bolognaise végétale Salade , Spaghettis Brie Banane, Gâteau marbré crème Anglaise	Salade Marco Polo , Salade Carottes Râpées à l'avocat Poisson du jour sauce curcuma Boulette de bœuf aux épices Carotte Vichy , PDT la crème ciboulette Flan parisien , Banane	Salade au chèvre , Salade Concombre mozzarella olive tomate Boulettes végétales sauce épicée Saucisse végétale sauce kefta Semoule Courgette sautée Pêche, Yaourt Chouquettes	Piémontaise végétarienne Raviolis aux légumes Salade verte Tartelette aux fraises
VENDREDI	Concombre sauce bulgare, Salade, Salade de pdt au thon Merguez végétale sauce tomate Galette végé façon meunière Coquillettes Carottes vichy Nectarine , Yaourt , Cookie	Friand au fromage, Salade, Concombre sauce curry Dos de colin sauce beurre Nantais Jambon Braisé sauce au cidre Pomme de terre persillées - épinards Salade de fruit d'été, Yaourt Tartelette au citron meringué	<u>Menu (élèves Louis Le Chatelier)</u> Melon Salade, Salade du berger Bouchée au fromage Galette lentilles boulgour légumes Spaghettis , Haricots beurre persillés Glace Vanille fraise, Yaourt , Kiwi	Carottes râpées, Salade, Salade au saumon fumé Assiette kébab sauce blanche Dos de lieu sauce aurore Pommes noisette, Duo de Choux Tomme Normande Cerises, Brownie crème Anglaise	Œufs durs mayo Hachi végétal Salade verte Bavarois fruits rouges



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.

CAEN.FR

