

Menus

**Février 2026 (self
Henri Brunet)**



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de L'union Européenne à destination des écoles



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

VOAE : volaille à l'équilibre

VAE : veau à l'équilibre

BAE : bœuf à l'équilibre

PAE : porc à l'équilibre

Du 2 au 6 Février

Du 9 au 13 Février

LUNDI	Salade, Carottes râpées maïs Salade surimi ananas Carbonara Filet de lieu noir sauce aurore Spaghettis emmental , Lentilles à la tomate Fromage blanc nature , Banane, Rose des sables	Salade, Salade de haricots verts - maïs Taboulé Poisson façon Fish and chips Œuf dur sauce crème Purée Epinards à la crème Biscuit roulé gelée de groseilles, Yaourt , Pomme
MARDI	Salade, Mousse de foie Salade de Saumon fumé Poisson du jour sauce curcuma Merguez sauce tomate Brocolis , Macaronis Poire , Yaourt , Palmier	Salade, Duo Céleri carotte Salade Marco polo Lasagnes bolognaises Dos de lingue sauce Dijonnaise Salade Riz thaï parfumé Banane chocolat, Yaourt Gâteau au yaourt Crème anglaise
JEUDI	Salade, Velouté tomate basilic Piémontaise Dahl de lentilles Bolognaise végétale Riz pilaf, Petits pois carotte Tartelette citron meringué, Yaourt , Kiwi	Salade, Salade de pois chiches Friand au fromage Quiche aux légumes Kebab végétal sauce blanche Farfalles , Salade Tomme Blanche Moelleux chocolat crème Anglaise, Ananas
 VENDREDI	Salade, Œuf dur mayonnaise Salade du berger Choucroute garnie Filet de truite sauce Oseille Pommes de terre grenailles , Duo de haricots Comté Orange , Cookies	Salade, Velouté de carottes Salade Thon Maïs Tajine de mouton à l'abricot Omelette au fromage Semoule Chou-fleur au gratin Yaourt nature et son coulis de fraise, Kiwi, Ile flottante

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.

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



CAEN.FR @ X f

CAENA
NORMANDIE