

Menus

AVRIL 2026 (sans viande et sans porc)

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 »



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



Produit local



Menu végétarien

	30/03 AU 3/04	DU 6 AU 10/04	DU 27/04 AU 01/05
LUNDI	Salade de pommes de terre au thon Œuf dur Chou-fleur à la crème Yaourt de brebis		Tomate mozzarella Poisson façon Fish and chips Röstis aux légumes Kiwi
MARDI	Chou gouda Tomates farcies végétales Boulgour aux petits légumes Kiwi	Rillettes de thon - Biscottes Raviolis gratinés Compote de pommes et biscuit	Salade de pois chiche Lasagnes de légumes Salade verte Ananas frais
JEUDI	Friand fromage Boulettes végétales sauce épicée Pommes de terre grenaille Brownie crème Anglaise	Tarte aux 3 fromages Dos de lieu sauce aurore Duo de haricots Marbré crème Anglaise	Salade de haricots verts et maïs Pané fromager sauce moutarde Pommes de terre grenaille Brie Tartelettes abricot
VENDREDI	Taboulé Poisson du jour sauce dijonnaise Carottes persillées Camembert Poire	Crêpes au fromage Omelette nature Ratatouille Riz au lait	

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



CAEN.FR @ X f

POUR LES REGIMES SANS PORC SI LE MENU UNIQUE NE CONTIENT PAS DE PORC, PAS DE CHANGEMENT

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.

CAENA
NORMANDIE