

Menus

AVRIL 2026



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



	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 Bœuf (BAE) sauce échalote Röstis aux légumes Kiwi
MARDI	Salade 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	Rillettes de porc (PAE) Cuisse de poulet Rôti sauce moutarde Pommes de terre grenaille Brownie crème Anglaise	Mousse de foie Dos de lieu sauce aurore Duo de haricots Marbré crème Anglaise	Salade de haricots verts et maïs Longe de porc sauce charcutière Pommes de terre grenaille Brie Tartelettes aux 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

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.