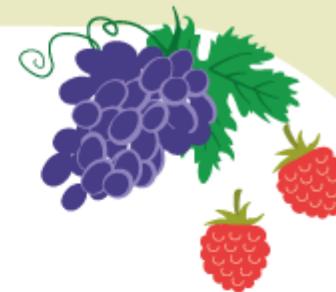




Menus de Juin/juillet

 Viande française
 Produit labellisé
 Menu végétarien

 Produit bio
 Produit local



	DU 3 AU 7	DU 10 AU 14	DU 17 AU 21
LUNDI	Melon Dos de lieu  sauce aurore Pomme de terre persillées   Comté  Pêche	Taboulé Escalope de dinde   sauce dijonnaise Haricots verts Yaourt de brebis   Madeleine	Salade de tomates et féta Sauté de volaille   sauce curry Semoule  Melon
MARDI	 Salade de riz  Œufs dur  sauce crème Gratin de choux fleurs Compote pomme/banane et biscuits 	 Rillette de sardines Quiche aux légumes Salade verte Pêche	 Toast au chèvre miel - Salade Omelette  Ratatouille Riz au lait 
JEUDI	Menu débarquement Coleslaw Chicken wings Epi maïs Brownies chocolat blanc	Salade croustons-fromage Roti de veau   sauce poivre Lentilles  carottes Brie  Gâteau marbré	Salade Marco Polo Poisson du jour  sauce beurre nantais Carottes vichy Brie  Nectarine
VENDREDI	Avocats crevettes sauce cocktail Sauté de porc   sauce charcutière Coquillettes  Yaourt fraise  	Crêpe au fromage Dos de lieu  sauce crème Pommes persillées   - épinards Entrammes  Salade de fruits d'été	Salade de pomme de terre   Roti de bœuf   sauce béarnaise Duo de fromages normands   Ile flottante


Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



CAEN.FR    

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.

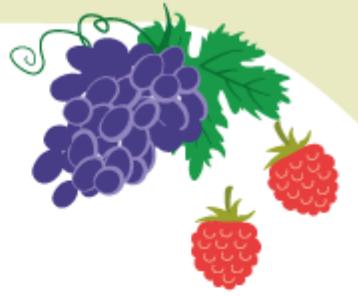
CAENA
NORMANDIE



Menus de Juin/juillet

-  Viande française
-  Produit labellisé
-  Menu végétarien

-  Produit bio
-  Produit local



	DU 24 AU 28	DU 1 AU 5/07
LUNDI	Salade de tomates et maïs Porc   (BAE) sauce indienne Coquillettes  Saint Nectaire  Melon	Salade de tomates Dos de lieu  sauce basilic Riz  Fromage ail et fines herbes Compote de pommes
MARDI	Concombre sauce Bulgare Poisson du jour  sauce citron Poêlée paysanne Yaourt poire  	Assiette anglaise (rôti de bœuf   , carotte râpée, tomate cerise, mayonnaise) Chips Meule de Besac  Yaourt myrtille  
JEUDI	Pastèque  Curry végétarien Boulgour  Pont l'évêque  Nectarine	 Betteraves Raviolis aux légumes  Salade verte Tartelette aux fraises
VENDREDI	Carottes râpées Assiette façon kebab   sauce blanche Pommes de terre campagnardes Tomme normande   Abricot	Œuf  mayonnaise Lasagnes  Salade verte Bavaois 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.