

MENUS du 31 août au 04 septembre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 31 août	mardi 1 septembre	jeudi 3 septembre	vendredi 4 septembre
 VACANCES SCOLAIRES	Melon	Œuf dur mayonnaise	Tagliatelles au surimi
	Hachis parmentier	Nuggets de blé	Filet de colin sauce aurore
	Salade verte	Ratatouille	Julienne de légumes BIO
	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fruit



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 07 septembre au 11 septembre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 7 septembre	mardi 8 septembre	jeudi 10 septembre	vendredi 11 septembre
Céleri Rémoulade	Tomates emmental	Betteraves BIO vinaigrette	Pizza végétale
Lasagne bolognaise	Escalope de dinde à la crème	Colin pané	Salade
	Haricots blancs	Coquillettes	Brie
Yaourt aux fruits	Fruit	Crème vanille & Biscuit spéculos	Liégeois chocolat



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 14 septembre au 18 septembre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 14 septembre	mardi 15 septembre	jeudi 17 septembre	vendredi 18 septembre
Taboulé	Friand fromage	Salade coleslaw	Macédoine de légumes
Rôti de porc	Steak	Tarte au fromage	Filet de merlan sauce safranée
Haricots verts BIO	Frites au four	Salade	Riz
Nappé caramel	Fruit	Crème chocolat	Fromage blanc sucré



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 21 septembre au 25 septembre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 21 septembre	mardi 22 septembre	jeudi 24 septembre	vendredi 25 septembre
Carottes rapées	Saucisson et rosette	Trio de choux au comté	Bâtonnets de surimi
Poulet rôti	Gratin de poisson	Saucisse	Lasagne végétale
Haricots blancs à la tomate	Salade	Purée	Coulommier
Yaourt aromatisé	Fruit	Crème vanille	Mousse au chocolat



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 28 septembre au 02 octobre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 28 septembre	mardi 29 septembre	jeudi 1 octobre	vendredi 2 octobre
Riz au thon	Tomates vinaigrette	Taboulé	Betteraves BIO vinaigrette
Rôti de dindonneau	Spaghettis bolognaise	Colin pané	Tarte au fromage
Ratatouille et pois chiches	Emmental	Julienne de légumes BIO	Salade
Petits suisses aromatisés	Fruit	Nappé caramel	Quatre quarts



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 05 octobre au 09 octobre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 5 octobre	mardi 6 octobre	jeudi 8 octobre	vendredi 9 octobre
Duo de céleri & carotte	Friand au fromage	Oeuf dur mayonnaise	Dos de cabillaud sauce aurore
Raviolis gratinés	Steack	Nuggets de blé	Riz
	Pommes noisette	Petits pois carottes	Brie
Yaourt nature sucré	Fruit	Crème chocolat	Compote de pomme



Produit
Normand ou
Français



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

MENUS du 12 octobre au 16 octobre 2026

Cantine de l'école
maternelle de
Grandcamp-Maisy

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur ou si des impératifs de service l'imposent

lundi 12 octobre	mardi 13 octobre	jeudi 15 octobre	vendredi 16 octobre
Salade coleslaw	Tomates emmental	Pâtes au surimi	Macédoine de légumes
Lasagne bolognaise	Jambon en sauce	Colin pané	Pizza végétale
	Pomme de terre vapeur	Ratatouille	Coulommier
Yaourt aromatisé	Fruit	Crème vanille	Riz au lait



Produit
Normand



LAB
Label
Rouge



BIO
Agriculture
Biologique



Viande
Française



MSC
Pêche
Durable

Ce menu est établi sur les recommandations du Plan National Nutrition Santé (PNNS), du Groupement d'Etude de Marché de la Restauration Collective, de la Nutrition (GEMRCN) et de la loi EGalim.

Le repas servi est approvisionné par la **Boucherie Charcuterie THEREZE** 16 Rue Principale, 14230 La Cambe avec « viande Française » et les volailles sont « labélisées ».

Allergènes possibles dans les plats : crustacés, mollusques, poissons, fruits à coques, sésame, arachides, moutarde, Céleri, œuf, lait, gluten, lupin, sulfites, soja

Fruits/légumes crus
Protides
Féculents
Protéines et minéraux
Fruits/légumes cuits

date de reprise 31/08/2026



Produit BIO



Label rouge



Produits normand



MSC Pêche durable



Viande Française



Porc Français



Produits normand ou français

	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œuf	Poissons	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	aines de sésar	Sulfite	Lupins	Mollusques
61426	O		O				O	O						
60137						O	O							
114145							O	O						
114144							O	O						
108707									T					
112928	O	O	T	O			O			O				
111106									PCT					
9282	O					O								
9283	O					O								
108319									PCT					
108315									PCT					
19272				O										
114935	PCT						PCT							
32157							o							
63164	o						o							
100678	o			o										
60125							O							
146761	O		O				O		O					
179435							o							
2706	o		o			pct	o			ptc				
106669	pct													
108141	pct						pct							
110871									o					

