MENUS du 02 novembre au 06 novembre 2026

Cantine de l'école maternelle de la Cambe

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

lundi 2 novembre	mardi 3 novembre	jeudi 5 novembre	vendredi 6 novembre
Taboulé	Carottes rapées	Potage de légumes	Œuf mayonnaise
Rôti de porc	Nuggets de blé	Bourguignon	Filet de colin sauce safranée
Haricots Beurre	Coquillettes	Pomme de terre et carottes	Riz
Yaourt aux fruits	Fruit de saison	Crème caramel	Salade de fruits

Produit Normand ou Francais

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 09 novembre au 13 novembre 2026

Cantine de l'école maternelle de la Cambe

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

lundi 9 novembre	mardi 10 novembre	jeudi 12 novembre	vendredi 13 novembre
Tagliatelles au surimi	Lasagne végétale	Céleri rémoulade	Salade de tomate et œufs vinaigrette
Poulet rôti	Salade verte	Cabillaud pané	Paupiette de porc
Haricots verts	Vache qui rit	Haricots blancs à la tomate	Petits pois carottes
Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Crème à la vanille	Riz au lait

Produit Normand ou Francais

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 16 novembre au 20 novembre 2026

Cantine de l'école maternelle de la Cambe

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

lundi 16 novembre	mardi 17 novembre	jeudi 19 novembre	vendredi 20 novembre
Salade coleslaw	Fiand au fromage	Potage de légumes	Macédoine de légumes
Rôti de dindonneau	Hachi parmentier	Filet de merlan sauce aurore	Tarte au fromage
Lentilles	Salade verte	Riz	Salade verte
Nappé au caramel	Fruit de saion	Fromage blanc sucré	Compote de pommes

Produit Normand ou Francais

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 23 novembre au 27 novembre 2026

Cantine de l'école maternelle de la Cambe

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

lundi 23 novembre	mardi 24 novembre	jeudi 26 novembre	vendredi 27 novembre
Betteraves à la vinaigrette	Tomates emmental	Potage de légumes	Trio de choux au comté
Lasagne balognaise	Omelettes au jambon	Pizza végétale	Colin pané
Salade	Pommes noisettes		Coquillettes
Petits suisses aromatisé	Fruit de saison	Crème chocolat	Salade de fruits

Produit Normand ou Francais

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 30 novembre au 04 décembre 2026

Cantine de l'école maternelle de la Cambe

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

lundi 30 novembre	mardi 1 décembre	jeudi 3 décembre	vendredi 4 décembre
Betterave vinaigrette			
Sauté de dinde			
Purée de pommes de terre			
Yaourt aromatisé			

Produit Normand ou Francais

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