

MENUS des VACANCES du 13 au 17 Avril 2026

Lundi 13

Concombres vinaigrette

Chili sin carne

Fromage blanc
et compote

Accueil du soir

Gâteau
Banane
Jus de fruits

Mardi 14

Menu Normand

Betteraves vinaigrette
(au vinaigre de cidre)

Steak haché ^N
à la Normande
/ Dos de colin à la normande
Pommes de terre noisettes

Camembert

Pomme

Accueil du soir

Baguette
Chocolat
Brique de lait
chocolaté

Mercredi 15

Taboulé

Emincé de porc ^N
sauce charcutière
/ œufs durs sauce tomate
Petits pois - carottes ^{bio local}

Vache qui rit

Kiwi

Accueil du soir

Beignet abricot
Lait ^{bio}

Jeudi 16

Chou rouge à l'emmental

Omelette ^{bio}
aux fines herbes
Pâtes semi-complète ^{bio} sauce
tomate

Pêche melba

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Compote
Eau

Vendredi 17

Menu Antillais

Carottes ^{bio local} râpées

Colombo de poisson
Riz créole

Flan coco

Accueil du soir

Gâteau
Orange
Eau

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie F: Volailles et Porcins nés, élevés et abattus en France
Le pain est fabriqué à base de farine label rouge. Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Repas végétariens

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

* Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet), E. Herriot primaire, Massillon, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

Information allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

le Havre

MENUS des VACANCES du 20 au 24 Avril 2026

Lundi 20

Menu Alsacien

Chou blanc bio local
vinaigrette au miel

Saucisse de francfort^F
/œufs durs
sauce crème moutardée

Pommes de terre bio vapeur

Carré de l'Est

Pomme cuite bio local
à la cannelle

Mardi 21



Salade de riz mexicaine

Pizza aux **légumes**
Salade verte bio local

Yaourt aux fruits mixés

Mercredi 22

Pâté de campagne^F
/ **Œuf dur** mayonnaise

Saumon sauce
au beurre blanc
Purée de **Pommes de terre** bio
et épinards à la crème

Mimolette
Poire

Jeudi 23



Gaspacho de **concombres**,
yaourt à la grecque bio
et **menthe**

Dahl de lentilles corail
Riz basmati

Banane

Vendredi 24

Menu Basque

Tapas basques
et **salade verte**

Emincé de bœuf^N
sauce basquaise
/ **Dos de colin**
sauce basquaise
Blé et courgettes

Gâteau basque

Accueil du soir

Baguette viennoise
Confiture ou miel
Melon
Eau

Accueil du soir

Gâteau à l'ananas
maison
Lait bio

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Eau

Accueil du soir

Baguette
Chocolat
Yaourt à boire
banane/ fraise

Accueil du soir

Gâteau
Pomme
Eau

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie F: Volailles et Porcins nés, élevés et abattus en France
Le pain est fabriqué à base de farine label rouge. Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Repas végétariens

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

* Centres de loisirs : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet), E. Herriot primaire, Massillon, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

Information allergènes : présence possible de gluten, crustacés, mollusques, poissons, œufs, lait, arachide, sésame, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, lupin, sulfites

Pour tout accueil d'un enfant nécessitant un régime alimentaire médical (allergie, intolérance, diabète...), contactez le 02 35 19 60 68

leHavre