

# MENUS des vacances du 16 au 20 Février 2026

**Lundi 16**

Velouté de **patate douce**  
au lait de coco

Pizza margherita  
**Salade verte**

Fromage blanc  
et confiture

**Mardi 17**

**Nouvel An Chinois**

**Carottes** bio local **râpées** au soja

Sauté de porc<sup>F</sup> au caramel  
/Crevettes sautées au caramel

Nouilles chinoises  
aux **légumes**

(Chou chinois et Carottes bio local)

Vache qui rit

Fruits exotiques  
au sirop

**Mercredi 18**

Saucisson<sup>F</sup>  
/œufs durs mayonnaise

Hachis parmentier  
(pommes de terre bio)  
/Parmentier de poisson

Chèvre  
**Orange**

**Jeudi 19**

Salade d'**endives** bio local  
et **pommes**

Pois chiches et **carottes** bio local  
sauce **forestière**  
à la normande  
Pâtes  
Crème dessert

**Vendredi 20**

**Carnaval de Rio**

Caldo verde  
(poireaux et carottes bio local  
pomme de terre bio, chorizo de dinde<sup>F</sup>)  
/Caldo verde de légumes

Moqueca de peixe  
Riz

Kiri  
Rocher coco

Accueil du soir

Gâteau  
**Banane**  
Eau

Accueil du soir

Baguette  
Confiture ou miel  
**Poire**  
Eau

Accueil du soir

Briquette de lait  
aromatisée  
Baguette Chocolat  
Compote

Accueil du soir

Cake au **citron**  
maison  
Lait bio

Accueil du soir

Gâteau  
**Clémentine**  
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), P. Kergomard, E. Herriot primaire, Massillon 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

# MENUS des vacances du 23 au 27 Février 2026

**Lundi 23**

**Carottes** bio local  
et **Chou rouge** bio local

Gratin de pâtes  
au jambon  
/Gratin de pâtes  
et œufs durs à la crème

Petits suisses au chocolat

**Mardi 24**



Velouté de tomates  
(**pomme de terre** bio)

Couscous semi-complète bio local  
végétal aux **légumes** bio local  
d'hiver

Pyrénées  
**Kiwi**

**Mercredi 25**

**Menu Marin**

Accras de morue

Dos de colin sauce marinière  
Purée de **pommes de terre** bio  
et épinards

Carré de l'Est

Ile flottante

**Jeudi 26**



**Concombres** et maïs

Galette de lentilles  
aux **légumes** bio local  
Blé à la tomate

Yaourt sucré et biscuit

**Vendredi 27**

Potage cultivateur  
(**légumes** bio local)

Sauté de bœuf au romarin  
/Omelette sauce romarin  
Pommes de terre noisette

Emmental  
**Clémentine**

Accueil du soir

Baguette viennoise  
Confiture ou miel  
Compote  
Eau

Accueil du soir

Marbré maison  
Lait bio

Accueil du soir

Gâteau  
**Orange**  
Eau

Accueil du soir

Baguette Chocolat  
**Banane**  
Jus de fruits

Accueil du soir

Gâteau  
Gourde lactée  
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), P. Kergomard, E. Herriot primaire, Massillon 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

