

# 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  
Île 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