

# MENUS DU 20 AU 24 OCTOBRE 2025



**Lundi 20**

Betteraves <sup>bio</sup> vinaigrette  
Dos de colin sauce Aurore  
Purée de  
pomme de terre <sup>bio Local</sup>  
  
Emmental  
**Reine-claude**

Accueil du soir

Baguette  
Chocolat  
Jus de fruits

**Mardi 21**

  
**Céleri** <sup>bio Local</sup>  
Rémoulade  
  
Pizza savoyarde  
**Salade verte** <sup>bio Local</sup>  
  
Fromage blanc et  
confiture de fraises

Accueil du soir

Gâteau  
**Pomme**  
Lait <sup>bio</sup>



**Mercredi 22**

Potage **poireaux-**  
pomme de terre <sup>bio Local</sup>  
Emincé de bœuf <sup>N</sup> sauce Stroganoff  
/ Omelette sauce Stroganoff  
Pâtes  
Saint Paulin  
**Poire**  
  
Goûter  
Gâteau au miel <sup>maison</sup>  
Lait <sup>bio</sup>

**Jeudi 23**

  
**Carottes** <sup>bio Local</sup> râpées  
  
Paëlla végétarienne  
  
Yaourt sucré  
  
**Raisins**

Accueil du soir

Baguette viennoise  
Pâte de spéculoos  
Compote  
Eau

**Vendredi 24**

Menu Normand

Salade Normande  
(**salade, pomme**  
et Saint ursin)  
  
Boudin blanc <sup>F</sup>  
(de volaille s/porc)  
poêlé aux **pommes**  
/ œufs durs à la crème  
Flageolets  
  
Flan Havrais

Accueil du soir

Gâteau  
**Banane**  
Gourde lactée

**N:** Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie    **F:** Volailles ou porcins 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).T Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, 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



# MENUS DU 27 AU 31 OCTOBRE 2025



**Lundi 27**

Top Départ  
Menu Normand

Potage Robert  
(carottes et  
pommes de terre bio local)

Dos de colin  
sauce Normande  
Riz

St Bray

**Pomme**

**Mardi 28**

Concombres et maïs

Lasagnes **Végétales**

Petits suisses au  
chocolat

**Mercredi 29**

Voiles sur les Açores

Bateau d'**endives**  
à la mousse de sardines

Alcatra <sup>N</sup>

/ Dos de colin sauce crème aux épices  
Pommes de terre vapeur bio local

Ile flottante

**Jeudi 30**

Salade verte bio local

Ragoût de lentilles et  
boullgour aux légumes

Mimolette

**Kiwi**

**Vendredi 31**

**HALLOWEEN**  
Menu Frisson

Potion magique de  
sorcière

Chair de poule sauce  
Vampire

Têtes coupées de  
pommes de terre

Entremet à la bave de  
Crapaud

Accueil du soir

Baguette  
Confiture ou miel  
Compote  
Eau

Accueil du soir

Gâteau  
**Prune**  
Lait bio

Accueil du soir

Gâteau  
**Raisins**  
Briquette de lait  
chocolatée

Accueil du soir

Gâteau à la  
**banane** maison  
Lait bio

Accueil du soir

Baguette  
chocolat  
**Orange**  
Eau

N: Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie F: Volailles ou porcins 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). T. Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P. Bert, 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