Menus du 30 Novembre au 04 Décembre 2026

Lundi 30

Potage de légumes aux pois cassés

Filet de limande meunière et citron
Riz

Mimolette
Orange

Accueil du soir
Baguette chocolat
Briquette de lait aromatisée

Mardi 01

Chou rouge et carottes

Jambon F / *Omelette*
Pâtes semi-complètes
au fromage râpé

Coulommiers

Kiwi

Accueil du soir
Gâteau - Compote
Eau

Jeudi 03

Carottes râpées

Œufs durs sauce aurore
Purée de potimarron
et lentilles corail

Saint Paulin
Crème dessert maison
au chocolat

Accueil du soir
Baguette - Fromage
Poire - Lait

Vendredi 04

Céleri rémoulade

Lasagnes de bœuf N
/ Lasagnes au saumon

Yaourt aromatisé

Accueil du soir
Gâteau à la pomme maison
Clémentine - Eau

Pour patienter jusque Noël, nous vous proposons un calendrier de l'Avent ! Plusieurs activités et défis, à faire en famille, pour mêler plaisir et santé au quotidien.

Je m'étire au réveil et dans la journée

Je bois au moins 2 à 3 verres d'eau par repas

(Goûter compris)

Soirée « Panne d'électricité »
Sans écrans
Un repas éclairé à la bougie ou à la lampe torche.

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie
F: Volailles et Porcins nés, élevés et abattus en France
UE : Produit transformé en France. Viande UE, France comprise
Le pain est fabriqué à base de farine label rouge
Le lait et les œufs entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique
Produits locaux
Repas végétariens
Pêche Durable MSC

Végétaux frais de saison

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.
Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.
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

Menus du 07 au 11 Décembre 2026

Lundi 07

Velouté de **courge Musquée** et **pommes de terre**

Quiche au fromage
Salade verte

Pot Flan caramel

Accueil du soir
Gâteau
Banane - Jus de fruits

J'aide à faire la vaisselle et / ou à mettre la table

Mardi 08

Salade de **betteraves Chioggia** et **carottes râpées**

Saucisse de Francfort *F/UE*
sauce moutarde
/Nuggets de poisson
Frites

Cantal
Poire

Accueil du soir
Gâteau à la noix de coco maison
Lait

Je joue à un jeu de société en famille

Jeudi 10

Velouté **poireaux** et **pommes de terre**

Omelette aux fines herbes
Haricots verts

Yaourt sucré
Gâteau fondant d'automne
(**bleue de hongrie**, amandes et noisettes)

Accueil du soir
Baguette Beurre 1/2 sel
Yaourt à boire - Eau

Je consomme du pain aux céréales ou complet

Vendredi 11
Menu ASIATIQUE

Carottes et **radis d'hiver** au soja

Emincé de bœuf *N* */Crevettes*
sauce teriyaki
Nouilles chinoises
et **légumes** sautés

Carré de l'Est
Ananas frais

Accueil du soir
Pain viennoise - Pâte de spéculoos - Compote - Eau

Je note toutes les choses positives de ma semaine

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie
F: Volailles et Porcins nés, élevés et abattus en France
UE : Produit transformé en France. Viande UE, France comprise
Le pain est fabriqué à base de farine label rouge
Le lait et les œufs entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique
Produits locaux
Repas végétariens
Pêche Durable MSC

Végétaux frais de saison
Spécialité Traditionnelle Garantie
AOP – Appellation d'Origine Protégée

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.
Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.
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

Menus du 14 au 18 Décembre 2026

Lundi 14

Concombre vinaigrette

Emincé de steak [N]
sauce camembert
/Œufs durs *sauce camembert*
Pâtes et duo de courgettes

Fromage blanc et confiture

Accueil du soir
Baguette - Confiture ou miel
Jus de fruits

Je me couche tôt pour un sommeil réparateur

Mardi 15

REPAS DE NOËL

Mocktail de Noël
Tartines d'œufs mimosa au saumon fumé

Parmentier à l'effiloché de canard [F] confit
(pommes de terre) / au saumon

Brie
Sapin de Noël
vanille ou chocolat

Accueil du soir
Pain au chocolat
Clémentine - Sirop à l'eau

Je rends service à quelqu'un

Jeudi 17

Velouté de **brocolis**
à la vache qui rit

Chili sin carne

Emmental

Pomme

Accueil du soir
Baguette Chocolat
Compote - Lait

Je mange doucement, je fais de toutes petites bouchées

Vendredi 18

MENU « ANTI-GASPI »

En fonction du menu choisi
par chaque école,
les allergènes seront listés
par les cuisiniers
et pris en compte
en fonction des PAI existants.

Accueil du soir
Goûter du cuisinier

Je fais une promenade en nature ce week-end ou pendant les vacances

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie
F: Volailles et Porcins nés, élevés et abattus en France
UE : Produit transformé en France. Viande UE, France comprise
Le pain est fabriqué à base de farine label rouge
Le lait et les œufs entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique
Produits locaux _ **Végétaux frais de saison**
Repas végétariens
Pêche Durable MSC _ Haute Valeur Environnementale

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.
Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.
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