

MENUS DU 06 AU 10 OCTOBRE 2025

Lundi 06

Potage de **légumes**
(**Carottes et pommes de terre** bio local)

Dos de colin sauce
marinière - Frites

Mimolette

Prune

Mardi 07

Salade verte bio local
et maïs

Risotto semi-complet bio local
aux **poireaux** bio local

champignons
et haricots blancs

Fromage blanc et
confiture



Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 08

Concombres bio local sauce fromage blanc

Steak haché^F sauce camembert

/ *Omelette sauce camembert*

Purée de pommes de terre bio local

Pomme

Goûter

Baguette Viennoise

Chocolat

Jus de fruits

Jeudi 09

Carottes bio local râpées

Couscous d'automne
(**carottes - butternut** bio local)

Petits suisses aux fruits

Vendredi 10

Choux blanc bio local
vinaigrette au miel

Spaghetti à l'italienne
(porc^F) / *Spaghetti*
sauce tomate et h. rouges

Vache qui rit

Mousse au chocolat maison

Accueil du soir

Baguette
Beurre 1/2 sel
Briquette de lait
chocolaté

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Lait bio

Accueil du soir

Quatre-quarts à la
noix de coco maison
Lait bio

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
Banane
Eau

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie F: Volailles nées, élevées et abattues 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

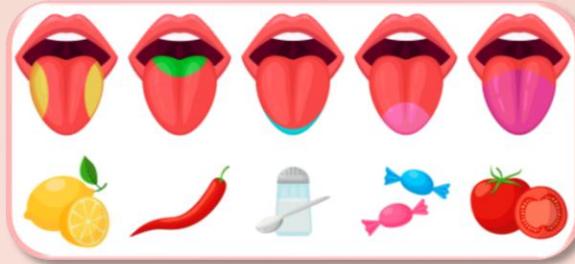
Repas végétariens 

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



Zones de perception des différentes saveurs sur la langue

Lundi 13

Découvrez les Saveurs du Monde

Tzatziki 
(concombres ^{bio local})

Poisson tandoori
de la pêche du moment
 Riz basmati

Flan Libanais 

Mardi 14

À vous de deviner les goûts mystères

Soupe verte aux...?
Emincé de dinde ^F sauce...?
/ Œufs durs ^{bio} sauce...?

Haricots verts et
Pomme de terre ^{bio local}
à la crème et...?

Lassi à ...?

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 15

Jour des Petits chefs

Salade complète à composer soi-même
Fromage au choix
Crêpe avec garniture au choix

Goûter

Baguette garniture au choix
Jus de fruits au choix

Jeudi 16

Menu d'autrefois

Salade verte ^{bio local} et
Betterave ancienne ⁽¹⁾

Ful Medames ⁽²⁾
Boulgour ^{bio local}

Yaourt ^{bio local} à la
grecque ⁽³⁾ au miel et
biscuit Petit Beurre ⁽⁴⁾

Vendredi 17

Magie des textures

Déclinaisons la carotte et la pomme

Carottes ^{bio local}
et Pommes râpées

Rôti de porc ^N aux pommes
/ Dos de colin aux pommes

Carottes glacées

Camembert ^{bio local}
Gâteau à la carotte ^{bio local}
et Jus de pommes

Accueil du soir

Gâteau
Poire
Eau

Accueil du soir

Gâteau mystère ^{maison}
Prune
Eau

Accueil du soir

Gâteau
Raisins ⁽⁵⁾
Lait ^{bio}

Accueil du soir

Baguette Chocolat
Compote de pomme
Eau

SCANNE – MOI !

Fascicule et annotations,
*(1), (2), ...
à retrouver ici



N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie

F: Volailles nées, élevées et abattues 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, Informations à retrouver sur le site de la ville.

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