

MENUS du 30 MARS au 03 AVRIL 2026

Lundi 30

Betteraves vinaigrette

Quiche lorraine ^F
/ Quiche au saumon

Salade et endives bio local

Fromage blanc
et confiture

Mardi 31

Concombres mimosa

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

Tomme grise

Ananas frais

**Menu servi
sur le centre de loisirs***

Mercredi 01

Carottes bio local râpées
Couscous végétal
(butternut, carottes panais bio local)
Rouy
Salade de fruits au sirop

Goûter

Gâteau
Pomme
Lait bio

Jeudi 02

Salade de lentilles fraîcheur
(carottes et quinoa bio local)

Pizza au fromage
Salade verte

Glace au chocolat
Chantilly
et cigarette russe

Vendredi 03

Champignons à la grecque
Foie de veau sauce gribiche
Choux de Bruxelles
à la vapeur
Roquefort
Cake à la réglisse

Poisson d'Avril !!

Scan-moi vite
pour découvrir le vrai menu



Accueil du soir

Brioche vendéenne
Yaourt à boire
Eau

Accueil du soir

Gâteau
Poire
Eau

Accueil du soir

Baguette chocolat
Compote
Lait bio

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), 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 06 au 10 AVRIL 2026

Lundi 06

Féried

Lundi de
Pâques



Mardi 07

Salade bio local polonaise

Jambon ^F
/ Omelette bio
Pâtes sauce crème

St Bray bio local

Gâteau maison
aux fruits rouges

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
Pomme bio local
Eau

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 08

Céleri bio local rémoulade

Emincé de dinde ^F à la crème
/ Dos de colin à la crème
Pommes de terre aux herbes
et haricots verts

Yaourt Flan caramel

Goûter

Gâteau
Poire
Jus de fruits

Jeudi 09

Menu Brunch anglais



Coleslaw
(carottes et chou blanc bio local)

Œufs bio brouillés
Haricots blancs
sauce tomate

Smoothie à la **banane**



Vendredi 10

Pâté de foie ^{Normand}
/ Œufs bio durs mayonnaise

Emincé de Bœuf ^N
à la bordelaise
/ Crevettes sauce safranée
Pommes de terre Smiles

Six de savoie
Orange

Accueil du soir

Baguette
Beurre 1/2 sel
Compote
Eau

Accueil du soir

Cookies maison
Lait bio

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).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

MENUS du 27 AVRIL au 01 MAI 2026

Lundi 27

Macédoine mayonnaise

Filet de limande citron
Duo de Haricots à la crème

Chanteneige

Crème dessert
et Biscuit

Accueil du soir

Baguette
Chocolat
Banane
Jus de fruits

Mardi 28 Menu Breton

Radis beurre ½ sel

Sauté de porc ^{F bio} au cidre

/Dos de colin sauce crème

Purée de légumes

(**céleri**, **carottes** et
pommes de terre ^{bio local})

Yaourt ^{bio} nature

Crêpes sucrées

Accueil du soir

Baguette
Fromage
Eau

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 29

Feuilleté au fromage

Omelette ^{bio} aux pommes de terre ^{bio}

Salade verte

Coulommiers

Pomme ^{bio local}

Goûter

Gâteau
Compote
Eau

Jeudi 30

Carottes ^{bio local} et
betteraves cuites râpées

Pâtes bolognaise
végétale
aux lentilles vertes ^{bio local}

Skyr ^{bio local}
et **mangue fraîche**

Accueil du soir

Quatre-quarts ^{maison}
Lait ^{bio}

Vendredi 01 Mai

Férié

Fête du travail

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). 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