

MENUS DU 05 au 09 Janvier 2026



Lundi 05

Betteraves vinaigrette

Dos de colin
sauce **échalotes**
Lentilles

Samos
Crème dessert

Accueil du soir

Gâteau
Pomme bio local
Jus de fruits

Mardi 06

Carottes bio local râpées

Jambon blanc **F**
/ **Œufs** brouillés

Purée fromagère
(**pommes de terre** bio local)

Orange

Accueil du soir

Baguette Chocolat
Compote
Lait bio

Menu servi sur le centre de loisirs*

Mercredi 07

Salade aux haricots magiques

Pâtes aux **légumes**, lait de coco et curry
(**carottes** et **poireaux** bio local)

Fromage blanc et morceaux de **banane**

Goûter

Baguette
Confiture ou miel
Clémentine
Eau

Jeudi 08

Concombres vinaigrette

« Couscous » végétal
(**carottes**, **butternut**
et **panais** bio local)

Yaourt aromatisé bio local

Accueil du soir

Chausson aux
pommes
Poire
Eau

Vendredi 09

Menus des rois

Crème Dubarry
(**pommes de terre** bio local)

Emincé de dinde **F**
sauce chasseur
/ **Colin** sauce chasseur
Petits pois-**carottes** bio local

Camembert

Galette des rois

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).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 12 AU 16 Janvier 2026

Lundi 12

Chou blanc bio local
vinaigrette au miel
Crépinette de porc ^N
/Omelette à la dijonnaise
Pâtes
Emmental
Kiwi

Mardi 13

Salade verte et maïs
Parmentier de
lentilles corail
(**pommes de terre** bio local)
Yaourt à la grecque
au miel

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 14

Salade de riz à la turque
Emincé de porc ^N sauce charcutière
/ Dos de colin sauce charcutière
Gratin de courgettes et
pommes de terre bio local

Brie
Poire
Goûter
Baguette Chocolat
Compote
Eau

Jeudi 15

Potage Robert
(**légumes** bio local)
Omelette bio
sauce provençale
Semoule parfumée
Saint Paulin
Clémentine

Vendredi 16

Carottes bio local râpées
Chili con carne ^N
(haricots rouges bio local)
/ Chili sin carne
Fromage blanc confiture

Accueil du soir
Baguette viennoise
Pate de spéculoos
Yaourt à boire
Eau

Accueil du soir
Gâteau
Banane
Eau

Accueil du soir
Gâteau au yaourt
maison + confiture
Lait bio

Accueil du soir
Baguette
Beurre 1/2 sel
Pomme
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).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 19 AU 23 Janvier 2026



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 26 AU 30 Janvier 2026

Lundi 26

Betteraves bio local

Spaghetti semi-complète bio local
aux boulettes de bœuf^N
/aux crevettes

Mimolette
Poire

Accueil du soir

Gâteau
Pomme bio local
Jus de fruits

Mardi 27

Soupe de tomates et
lentilles corail
au fromage frais

Gratin de légumes d'hiver
(**pommes de terre** bio,
carottes bio local, **patate douce**)

Orange sanguine

Accueil du soir

Baguette viennoise
Chocolat
Yaourt à boire

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 28

Taboulé d'hiver
(semoule semi-complète bio local - **carottes** bio local)

Cuisse de dinde rôties aux herbes
/Dos de colin sauce crème aux herbes

Haricots verts
Riz au lait entier bio

Goûter

Baguette
Confiture ou miel
Pomme
Eau

Jeudi 29

Potage cultivateur
(**légumes** bio local)

Haricots blancs
sauce basquaise
Riz

Saint Bray bio
Banane

Accueil du soir

Gâteau à l'**orange**
maison
Lait bio

Menu Jaune citron

Vendredi 30

Carottes bio local râpées
et maïs – citronnette

Filet de limande et citron
Pommes de terre bio local

Haricots beurre à la crème

Comté
Tartelette au **citron**

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