

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

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pate de spéculoos
Yaourt à boire
Eau

Mardi 13

Salade verte et maïs

Parmentier de
lentilles corail
(**pommes de terre** ^{bio local})

Yaourt à la grecque ^{bio local}
au miel

Accueil du soir

Gâteau
Banane
Eau

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

Accueil du soir

Gâteau au yaourt
^{maison} + confiture
Lait ^{bio}

Vendredi 16

Carottes ^{bio local} râpées

Chili con carne ^N
(haricots rouges ^{bio local})
/ *Chili sin carne*

Fromage blanc confiture

Accueil du soir

Baguette
Beurre ½ 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



★ **Lundi 19** ★

MENU DÉRAPAGE À L'AMÉRICAIN

Salade californienne

Hotdog (saucisse de volaille ^F)

/Hotfish

Frites

Esquimaux

Mardi 20

Rillettes de poulet ^F

/Rillettes de sardines
au fromage frais

Saumon sauce aneth
Riz et **carottes** bio local

Pyrénées
Compote de fruits

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 21

Velouté de **courge** bio local

Curry de pois chiche et
légumes de saison bio local

Semoule

Coulommiers
Mandarines

Goûter

Brique de lait aromatisée
Gâteau
Compote

Jeudi 22

Macédoine mayonnaise

Quiche aux **oignons** bio local

et Cantal

Salade verte

Mousse au chocolat maison

Vendredi 23

Crêpe au fromage

Pot au feu ^N
(**carottes**, **poireaux** bio local)
/Pot au feu de poisson

Tomme blanche
Pomme bio local

Accueil du soir

Muffin

Clémentine

Lait bio

Accueil du soir

Baguette Chocolat

Banane

Eau

Accueil du soir

Baguette

Fromage

Poire

Eau

Accueil du soir

Gâteau

Compote

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

leHavre

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**

Accueil du soir

Gâteau
Clémentine
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