

# MENUS DU 02 AU 06 Février 2026

**Lundi 02**

**C'est la chandeleur!**

Coleslaw (**Légumes** bio local)

Irish Stew de bœuf

/Œufs brouillés

Purée de  
**pommes de terre** bio

Saint Ursin bio

Crêpes chocolat

Accueil du soir

Crêpes garniture  
au choix

**Banane**

Jus de fruits

**Mardi 03**

Potage de courgettes  
et **pommes de terre** bio  
à la Vache qui rit

Cordon bleu de volaille <sup>F</sup>

/Nuggets de poisson

Brunoise de légumes  
à la crème

Ossau Iraty

**Pomme** bio local

Accueil du soir

Baguette

Beurre 1/2 sel

Compote

Lait bio

Menu servi  
sur le centre de loisirs\*

**Mercredi 04**

**Concombres** à la crème

Risotto aux **poireaux** bio local et maïs

Petit suisse aux fruits

Goûter

Baguette viennoise

Pâte de spéculoos

**Orange**

Eau



**Jeudi 05**

Salade verte  
à l'emmental

Curry de lentilles vertes,  
**Carottes** et **butternut** bio local

Blé

Crumble maison  
aux **pommes** bio local

Accueil du soir

Gâteau

**Poire**

Eau

**Vendredi 06**

Potage Robert  
(**légumes** bio local)

Saucisse de volaille <sup>F</sup>  
aux herbes  
/Filet de saumon  
sauce ail et fines herbes

Frites

Brie

**Clémentine**

Accueil du soir

Gâteau

Yaourt à boire

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 09 AU 13 Février 2026

**Lundi 09**

Bouchées fromagères  
sur **salade**

Ragoût de lentilles  
aux **légumes** (**carotte** bio local)

Semoule

Yaourt aromatisé bio local

Accueil du soir

Baguette viennoise  
Confiture ou miel  
**Clémentine**  
Eau

**Mardi 10**

**JO d'HIVER  
en Italie**



**Concombres** au **basilic**

Haut de cuisse de dinde <sup>F</sup>  
à l'italienne

**Omelette à l'italienne**

Pasta  
semi complète bio local

Glace vanille  
façon straciatella

Accueil du soir

Baguette  
Fromage  
Compote  
Eau

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

**Mercredi 11**

Velouté de brocolis au lait de coco  
Dos de colin sauce aurore

**Pommes de terre** bio local vapeurs

Tomme grise  
**Banane**

Goûter

Gâteau  
Gourde lactée  
Eau

**Jeudi 12**

**Betteraves** bio local  
et **pommes**

Œufs bio durs à la crème  
Purée de pois cassés  
(**pommes de terre** bio local)

Panna cotta  
au coulis de framboise

Accueil du soir

Gâteau au  
chocolat maison  
**Pomme**  
Lait

**Vendredi 13**

**Menu  
"Anti-gaspi"**

Accueil du soir

**Goûter  
du cuisinier**

**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