

# 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 F  
/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

**Végétaux frais de saison**

**Repas végétariens**

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

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

**Jeudi 05**

Salade verte  
à l'emmental

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

Blé

Crumble maison  
aux **pommes** bio local

**Vendredi 06**

Potage Robert  
(**légumes** bio local)

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

Frites

Brie

Clémentine

**Accueil du soir**

Gâteau  
**Poire**  
Eau

**Accueil du soir**

Gâteau  
Yaourt à boire  
Eau

# 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  
**Clementine**  
Eau

## Mardi 10

### *JO d'HIVER en Italie*



#### **Concombres au basilic**

Haut de cuisse de dinde **F**  
à l'italienne /  
**Omelette à l'italienne**  
Pasta semi complète bio local

Glace vanille façon stracciatella

### 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"*

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