

MENUS du 01 AU 05 JUIN 2026

Lundi 01

Betterave et
pomme râpées

Chili sin carne

Vache qui rit

Pêche plate

Accueil du soir

Baguette
Beurre 1/2 sel
Jus de fruits

Mardi 02

Menu Savoyard

Salade verte bio local
aux noix

Tartiflette ^F
/Tartiflette au fromage
(**pommes de terre** bio)

Fromage blanc
et confiture de myrtilles



Accueil du soir

Gâteau de Savoie
maison
Lait bio

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

Mercredi 03

Melon

Filet de limande citron
Blé et haricots verts
Cantal
Crêpe au chocolat

Goûter

Baguette
Confiture ou miel
Banane
Eau

Jeudi 04

Salade piémontaise
(**pommes de terre** bio)

Bruschetta **tomates**,
mozzarella et **basilic**

Edam
Abricots

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Eau

*Menu choisi par
les Enfants :*

*Léna, Anna,
Anaëlle, Jeanne B.,
Suzanne, Clara,
Nina, Ambre
et Ésla.*

Vendredi 05

Carottes bio local râpées
et maïs

Steak haché ^F
+ ketchup
/Omelette bio
Pommes de terre
Smile

Tartelette
aux **fraises**

Accueil du soir

Gâteau
Pastèque
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 08 AU 12 JUIN 2026

Lundi 08

Pâté de campagne
/ œufs durs mayo

Dos de cabillaud
sauce aneth
Riz et Haricots beurre

Gouda

Melon

Mardi 09

Salade de tomates
vinaigrette
(oignons nouveaux
et huile de colza bio local)

Haut de cuisse de poulet^N
sauce basquaise
/œufs durs sauce basquaise
Petits pois

Petits suisses aux fruits

Jeudi 11



Concombres bio local
sauce fromage blanc

Spaghettis à la milanaise
(carottes bio local)

Tomme blanche
Mousse au chocolat maison

Vendredi 12

Menu des Fabriques*

Salade verte bio local
et tomates cerises

Croissant au jambon
/Croissant au saumon maison

Fromage blanc
aux framboises
décoré de vermicelles
au chocolat

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

Mercredi 10



Pastèque

Couscous végétal
(carotte bio local, courgette bio local)

Petit pot de glace

Goûter

Gâteau
Compote
Jus de fruits

Accueil du soir

Gâteau
Melon
Lait bio

Accueil du soir

Muffin au chocolat
Eau

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Yaourt à boire
Eau

Accueil du soir

Baguette viennoise
Chocolat
Pêche ou nectarine
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.

* Menu élaboré à partir des Fabriques à menus, en collaboration avec des cuisiniers.ères volontaires

* 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 15 AU 19 JUIN 2026

Menu choisi par
les Enfants :

Léna, Anna,
Anaëlle, Jeanne B.,
Suzanne, Clara,
Nina, Ambre
et Exlo.

Lundi 15

Concombres bio local
à la crème

Nuggets de poulet ^F
/Nuggets de poisson

Pâtes semi complète bio local
et haricots verts

Chèvre

Fusée

Accueil du soir

Gâteau
Abricots
Lait bio

Mardi 16

Melon

Omelette ^{bio}
aux fines herbes
Gratin dauphinois
(**pommes de terre** bio)

Fromage blanc
avec de la compote
accompagné d'un biscuit

Accueil du soir

Gâteau au yaourt
maison
Compote
Eau

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

Mercredi 17

Rillettes de maquereau
à la tomate au fromage frais

Pizza arc-en-ciel (Jambon ^F ou *Saumon*)
(**courgettes** bio local)

Duo de **pastèque-melon** à la menthe

Goûter

Gâteau
Gourde lactée
Eau



Jeudi 18

Salade de lentilles
fraîcheur au gouda
(quinoa bio local)

Crumble salé
courgettes bio local,
Tomates et ricotta

Pêche ou nectarine

Accueil du soir

Baguette
Chocolat
Brique de lait
vanille

Vendredi 19



Menu So British

Coleslaw
(**carottes** bio local)

Aiguillettes de poulet ^N
au curry façon british
/ Dos de colin sauce curry
(**carottes** bio local)
Riz

Trifle aux **fraises**



Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Pastèque
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 22 AU 26 JUIN 2026

Lundi 22

Menu des Fabriques*

Friand au fromage

Merguez ^F / Omelette
Pommes de terre ^{bio}
Vapeurs et **ratatouille**
(courgettes ^{bio local})

St Nectaire

Pastèque

Mardi 23

Tomates à l'ancienne
croque en sel

Dos de colin
sauce François 1er
Semoule
aux **petits légumes**

Smoothie **fruits rouges**

Jeudi 25

Taboulé

Quiche aux **oignons** ^{bio local}
et cantal

Salade verte ^{bio local}

Yaourt aromatisé ^{bio local}

Vendredi 26

Menu du Nord

Salade verte ^{bio local}
et **endive**

Moules à la crème d'Isigny
Frites

Mimolette

Fraises cassonade

Menu servi sur le centre de loisirs*

Mercredi 24

Salade mexicaine

Lasagnes **courgettes** ^{bio local} et ricotta

Brie
Melon

Goûter

Baguette chocolat
Compote
Eau

Accueil du soir

Gâteau
Banane
Jus de fruits

Accueil du soir

Beignet framboise
Yaourt à boire

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
Compote
Eau

Accueil du soir

Baguette
Fromage
Pêche ou Nectarine
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.

* Menu élaboré à partir des Fabriques à menus, en collaboration avec des cuisiniers.ères volontaires

* 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 29 JUIN AU 03 JUILLET 2026

Lundi 29 

Bâtonnet de crudités
au fromage blanc
(carottes et courgettes bio local)

Spaghetti bolognaise
de lentilles vertes bio local

Camembert
Liégeois chocolat

Mardi 30

Crêpe au fromage

Emincé de dinde ^F
à la crème
/ Œufs durs à la crème
Gratin de courgettes bio local
et pommes de terre bio

Emmental
Pastèque

Jeudi 02 

Menu végétal
Anti-gaspi
du cuisinier



Vendredi 03

Menu choisi
par votre
cuisinier.ère

Accueil du soir

Marbré maison
Lait bio

Accueil du soir

Baguette chocolat
Abricots
Eau

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 01

Menu Réunionnais

Salade Avocat, tomate, surimi

Rougail saucisse ^F / Crevettes
Riz

Petit pot de crème coco

Goûter

Baguette Confiture ou miel
Pêche
Eau

Accueil du soir


Goûter du
cuisinier

Pas de Goûter



Bonnes Vacances
à toutes et tous



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