

MENUS du 04 au 08 Mai 2026

Lundi 04

Nems aux légumes

Emincé de porc ^{bio F}

/Œufs durs ^{bio}

sauce moutarde

Pommes de terre rôtis

Pyrénées

Kiwi jaune

Mardi 05

Concombres ^{bio local}
et Pois chiches grillés

« Les Lasagnes de
Caro et Aurélien »

(Recette **végétale**
revisitée par nos cuisiniers)
(**carottes** ^{bio local})

Petits suisses aux fruits

Jeudi 07

**Menu Végétal
Anti-Gaspi
du cuisinier**



Vendredi 08

Férié

Armistice 1945

**Fin
de la Seconde
Guerre Mondiale**

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

Mercredi 06

Salade verte ^{bio local} au gouda

Blanquette de dinde ^F

/Blanquette de poisson

Riz et **carottes** ^{bio local}

Crème dessert

Goûter

Gâteau

Compote

Eau

Accueil du soir

Goûter du cuisinier

Accueil du soir

Donut

Yaourt à boire

Eau

Accueil du soir

Baguette chocolat

Banane

Lait ^{bio}

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 11 au 15 Mai 2026



Lundi 11

Menu des matelots

Salade verte bio local
et Maïs

Tagliatelles au saumon

Meule de Bray bio local

Ile flottante



Accueil du soir

Gâteaux aux
pommes maison
Lait bio

Mardi 12

Carottes râpées bio local

Couscous aux boulettes
de bœuf ^F du boucher
/Couscous aux crevettes
(carottes bio local)

Yaourt aromatisé bio Local

Accueil du soir

Baguette Fromage
Fruit frais
Eau

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 13

Betteraves bio

Dahl de lentilles corail
et riz

Mimolette

Ananas frais

Goûter

Baguette viennoise
Chocolat
Jus de fruits

Jeudi 14



Férié



Jeudi de l'Ascension

Vendredi 15

Pont du 15 Mai

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 18 au 22 Mai 2026

Lundi 18

Carottes bio local et
chou chinois

Omelette bio
au fromage
Pâtes sauce tomate

Riz au lait maison

Mardi 19

Menu tout vert
*Menu issu des
fabriques des menus**

Tzatziki
(**concombre** bio local)

Pilons de poulet ^F
aux herbes

/ Dos de colin sauce aux herbes

Haricots verts et
pommes de terre grenailles

Melon vert

Jeudi 21

Salade verte bio local

Parmentier **végétal**
aux lentilles corail
(**carottes** bio local)

Emmental

Melon charentais

Vendredi 22

Menu provençal

Courgettes râpées
(citronnette au miel-**basilic**)

Estouffade de bœuf ^N
sauce **provençale**

/ Omelette bio sauce provençale

Riz et **tomates** provençales

Yaourt à la grecque bio
miel, abricots au sirop
et amandes effilées

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

Mercredi 20

Saucisson ^F

/ Œufs durs bio mayonnaise

Dos de colin sauce aurore

Ratatouille

Kiri

Banane

Goûter

Gâteau
Gourde lactée
Eau

Accueil du soir

Baguette
confiture ou miel

Orange

Eau

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Yaourt à boire

Accueil du soir

Gâteau vanille
maison
Lait bio

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
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**

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

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 25 au 29 Mai 2026

Lundi 25

Férié

Lundi de Pentecôte

Mardi 26

Menu Méditerranéen

Rillettes de sardines
au fromage frais

Paëlla aux fruits de mer

Chèvre

Pastèque

Accueil du soir

Quatre quarts noix
de coco ^{maison}
Jus de fruits

Jeudi 28

Menu italien

Tomates basilic
(au vinaigre balsamique)

Pizza **secchi freschi**

Tiramisu ^{maison}

Accueil du soir

Baguette
beurre 1/2 sel
Poire
Lait ^{bio}

Vendredi 29

Concombres ^{bio local}
à la vinaigrette

Escalope de poulet ^N
au citron

/Dos de colin sauce citron

Purée de courgettes ^{bio local}

Saint Paulin
Fraises chantilly

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Eau

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 27

Carottes ^{bio local} râpées

Pâtes ^{semi-complètes bio local} sauce fromagère

Poires au sirop au chocolat chaud

Goûter

Baguette confiture ou miel
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

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

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