

MENUS DU 02 AU 06 Mars 2026

Lundi 02

Feuilleté au fromage

Dos de colin
à la provençale
Riz

Brebis crème

Compote

Accueil du soir

Gâteau
Pomme bio local
Eau

Mardi 03

Concombres
au fromage blanc

Longe de porc^N
sauce moutarde
/ **Œufs pochés**
sauce moutarde

Purée de **chou-fleur** bio local
et pommes de terre bio

Poire

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Lait bio

Menu servi
sur le centre de loisirs*

Mercredi 04

Carottes bio local râpées

Trio de haricots à la sauce tomate
Pâtes

Yaourt aux fruits mixés

Goûter

Baguette
Confiture ou miel
Mandarine
Eau

Jeudi 05

Menu des Fabriques*

Salade verte et emmental

Crumble de légumes d'hiver
(**pommes de terre** bio, **potimarron**,
poireaux, **carottes** bio local)

Gâteau chocolat
(**courge bleue de Hongrie** bio local)
et haricots rouges

Accueil du soir

Baguette
Beurre 1/2 sel
Poire
Eau

Vendredi 06

Velouté de **carottes** bio local

Steak haché^N
sauce champignons
/ **Poisson pané**
Pommes de terre aux herbes

Camembert

Pomme bio local

Accueil du soir

Gâteau à la
banane maison
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.

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

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 Mars 2026

Lundi 09



Concombres vinaigrette
Riz coloré aux **légumes**
façon paëlla
Edam
Liégeois au chocolat

Accueil du soir

Gâteau
Banane
Eau

Mardi 10

Betteraves bio

Sauté de bœuf ^N Stroganoff
/ *Omelette* ^{bio} Stroganoff
Pâtes
St Morêt ^{bio}
Kiwi

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
Compote
Eau

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

Mercredi 11

Potage cultivateur
(**pommes de terre** ^{bio},
carottes, **poireaux** et **navets** ^{bio local})
Quiche saumon **poireaux** ^{bio local}
Salade verte
Saint Paulin
Semoule au lait ^{maison}

Goûter
Gâteau
Poire
Jus de fruits

Jeudi 12



Macédoine mayonnaise
Pizza savoyarde
Salade verte
Banane

Accueil du soir

Gâteau au miel
^{maison}
Lait ^{bio}

Vendredi 13

Menu Oriental

Carottes ^{bio local}
râpées à la coriandre

Couscous ^F
(**carottes**, **navets** ^{bio local},
semoule ^{1/2 complète bio local})
/ *Couscous au saumon*

Glace vanille, miel,
et amandes effilées

Accueil du soir

Baguette chocolat
Pomme
Brique de lait
aromatisée

^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 16 AU 20 Mars 2026

Lundi 16

Potage **poireaux** bio local
et **pommes de terre** bio

Paupiette de poulet ^F à la diable

/ *Dos de colin à la diable*

Purée de **carottes** bio local,
pommes de terre bio
et **patate douce**

Saint Nectaire

Mandarine

Accueil du soir

Baguette Chocolat
Compote
Jus de fruits

Mardi 17

Menu de la St Patrick

Salade Caesar

Bœuf à l'irlandaise

(**Poireaux** bio local)

/ *Crevettes à l'irlandaise*

Macaroni et haricots verts

Irish apple cake

(pommes bio local)

et crème anglaise

Accueil du soir

Gâteau
Yaourt à boire
Eau

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

Mercredi 18

Mâche et **betteraves** bio

Œufs durs bio sauce mornay

Pommes de terre bio vapeurs

Kiwi

Goûter

Gâteau

Banane

Lait bio

Jeudi 19

Taboulé d'hiver

(**carottes** bio local)

Lasagnes végétales

(**carottes** et lentilles corail bio local)

Emmental

Pomme bio local

Accueil du soir

Croissant
Lait bio

Vendredi 20

Menu du Printemps

Concombres à la crème

Poulet^N rôti

/ *Omelette* bio **aux herbes**

Pommes de terre grenailles


Vache qui rit

Poires au chocolat

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Mandarine
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


le Havre

MENUS DU 23 AU 27 Mars 2026

Lundi 23

Rillettes de maquereaux
à la tomate

Spaghetti carbonara ^F
/ *Spaghetti sauce fromagère*

Fromage blanc
et morceaux de **banane**

Accueil du soir

Baguette viennoise
Confiture ou miel
Pomme ^{bio local}
Eau

Mardi 24 Menu des Fabriques*

Carottes ^{bio local} râpées

Omelette ^{bio} au yaourt
Riz
et Brunoise de légumes
à la crème

Roulé au chocolat ^{maison}

Accueil du soir

Baguette Fromage
Compote
Lait ^{bio}

Menu servi sur le centre de loisirs*

Mercredi 25

Maïs et **chou rouge** ^{bio local} râpé

Sauté de veau ^F Marengo
/ *Dos de colin à la crème*
Duo de haricots – Semoule

Gouda

Poire

Goûter

Gâteau
Gourde lactée
Eau

Jeudi 26

Velouté de tomates
(**pommes de terre** ^{bio})

Falafel sauce au yaourt
Salade verte
et **concombre**

Yaourt aromatisé ^{bio}

Accueil du soir

Gâteau
Banane
Jus de fruits

Vendredi 27

Menu du cuisinier :

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.

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

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