

# MENUS DU 03 AU 07 NOVEMBRE 2025



**Lundi 03**

**Betteraves** bio vinaigrette

Dos de colin sauce Bercy  
Riz et duo de carottes

Chanteneige

**Poire**

Accueil du soir

Gâteau  
Compote  
Eau

**Mardi 04**

Longer l'Espagne !

**Concombres** et  
**poivrons** rôtis

Tortilla espagnole  
(Œufs et **Pommes de terre** bio Local)

Crème catalane  
(Œufs bio Local)



Accueil du soir

Baguette Chocolat  
**Pomme**  
Lait bio



**Mercredi 05**

Maquereaux  
Boulettes de bœuf<sup>N</sup> sauce tomate  
/ Œufs durs sauce tomate  
Pâtes et duo de courgettes  
Yaourt aromatisé bio

Goûter

Baguette  
Confiture ou miel  
**Banane**  
Eau

**Jeudi 06**

Taboulé Automne - Hiver  
(**Carottes**, **Chou fleur** et  
**Betteraves** bio Local)

Blanquette végétale  
(**Carottes** -  **pommes de terre**  
- **Poireaux** et **céleri** bio Local)

Riz

Rouy

**Kiwi**



Accueil du soir

Beignet framboise  
Yaourt à boire  
Eau

**Vendredi 07**

Voiles sur les  
Canaries

Porrusalda  
(**Pommes de terre** - **Carottes**  
et **Poireaux** bio Local)

Conejo<sup>F</sup> en salmorejo  
/ Dos de colin salmorejo  
Haricots verts

Yaourt sucré  
et palmier

Accueil du soir

Baguette viennoise  
Pâte de spéculoos  
**Mandarine**  
Eau

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie F: Volailles ou 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 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



Lundi 10

## Cap sur le Brésil

Salade verte à l'avocat

Brandade de poisson  
(Pommes de terre bio Local)

Glace coco



Mardi 11

Férié

Mercredi 12

## Venezuela en vue !

Carottes bio Local râpées et maïs

Pabellon Criollo

(Emincé de bœuf<sup>N</sup> ou Omelette)

Quesillo

Goûter

Gâteau - Orange

Brique de lait  
chocolatée

Jeudi 13

Velouté de panais et  
pommes de terre bio Local

Quinoa et légumes  
façon curry thaï  
(Carottes bio Local)

Comté

Pomme bio Local

Accueil du soir

Gâteau  
à la vanille maison  
Lait bio

Vendredi 14

## Arrivée Martinique

Accras de morue

Dos de colin sauce chien  
Purée de patate douce

Salade de fruits frais  
exotiques



Accueil du soir

Baguette  
Chocolat  
Poire  
Eau

Accueil du soir

Baguette  
Fromage  
Jus de fruits



N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie F: Volailles ou 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 17 AU 21 NOVEMBRE 2025

Lundi 17

Salade verte - mimolette

Spaghetti semi-complètes Bio  
à la bolognaise<sup>N</sup>  
/à la «Bolognaise» végétale

Compote

Accueil du soir

Brownie maison  
Lait bio

Mardi 18

Concombres à la menthe

Poulet<sup>F</sup> rôti  
/ Omelette  
Pommes de terre<sup>bio local</sup>  
grenaille

Yaourt aux fruits

Accueil du soir

Baguette viennoise  
Confiture ou miel  
Pomme  
Eau



Menu servi  
sur le centre de loisirs\*

Mercredi 19



Vichyssoise  
(Pommes de terre et Poireaux<sup>bio Local</sup>)

Tartines Normandes  
Salade verte

Banane

Goûter

Gâteau  
Compote  
Lait<sup>bio</sup>



Jeudi 20

Betteraves<sup>bio</sup> vinaigrette

Curry de lentilles vertes,  
Carottes et butternut<sup>bio local</sup>  
Blé

Tome grise  
Orange

Accueil du soir

Baguette  
Beurre 1/2 sel  
Compote  
Jus de fruits



Vendredi 21

**Menu trop chou !**

Salade aux 2 choux  
(Carotte, Chou blanc,  
Chou rouge<sup>bio local</sup>)

Dos de colin sauce crème  
Riz et chou romanesco

Vache qui rit  
Chou à la crème

Accueil du soir

Gâteau  
Poire  
Yaourt à boire

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 24 AU 28 NOVEMBRE 2025

**Lundi 24**

**Salade verte** et  
**endives** vinaigrette

Tartiflette <sup>F</sup>  
/Tartiflette sans lardons  
(Pommes de terre <sup>bio Local</sup>)

**Pomme** au four

**Mardi 25**

**Carottes** <sup>bio local</sup> râpées

Trio de **Haricots**  
à la sauce tomate  
Pâtes

Cantal

Crème au chocolat <sup>maison</sup>



Menu servi  
sur le centre de loisirs\*

**Mercredi 26**

Crêpe au fromage

Œufs durs sauce mornay  
Epinards à la crème et semoule

**Kiwi**

Goûter

Gâteau  
Compote  
Eau

**Jeudi 27**

Menu Végétal  
du Cuisinier

Velouté de butternut <sup>bio local</sup>  
et lentilles corail <sup>bio local</sup>  
au lait de coco

Gratin de **choux fleurs**  
et **pommes de terre** <sup>bio local</sup>

Yaourt <sup>bio</sup> au lait du jour  
**Clémentine**

**Vendredi 28**

**Salade verte** et  
**radis d'hiver**

Sauté de bœuf <sup>N</sup>  
sauce moutarde  
/Dos de colin sauce moutarde  
Frites

Saint Bray  
Esquimaux vanille

Accueil du soir

Baguette viennoise  
Chocolat  
Gourde lactée

Accueil du soir

Gâteau  
**Banane**  
Eau

Accueil du soir

Marbré <sup>maison</sup>  
Lait <sup>bio</sup>

Accueil du soir

Baguette  
Confiture ou miel  
**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**

*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