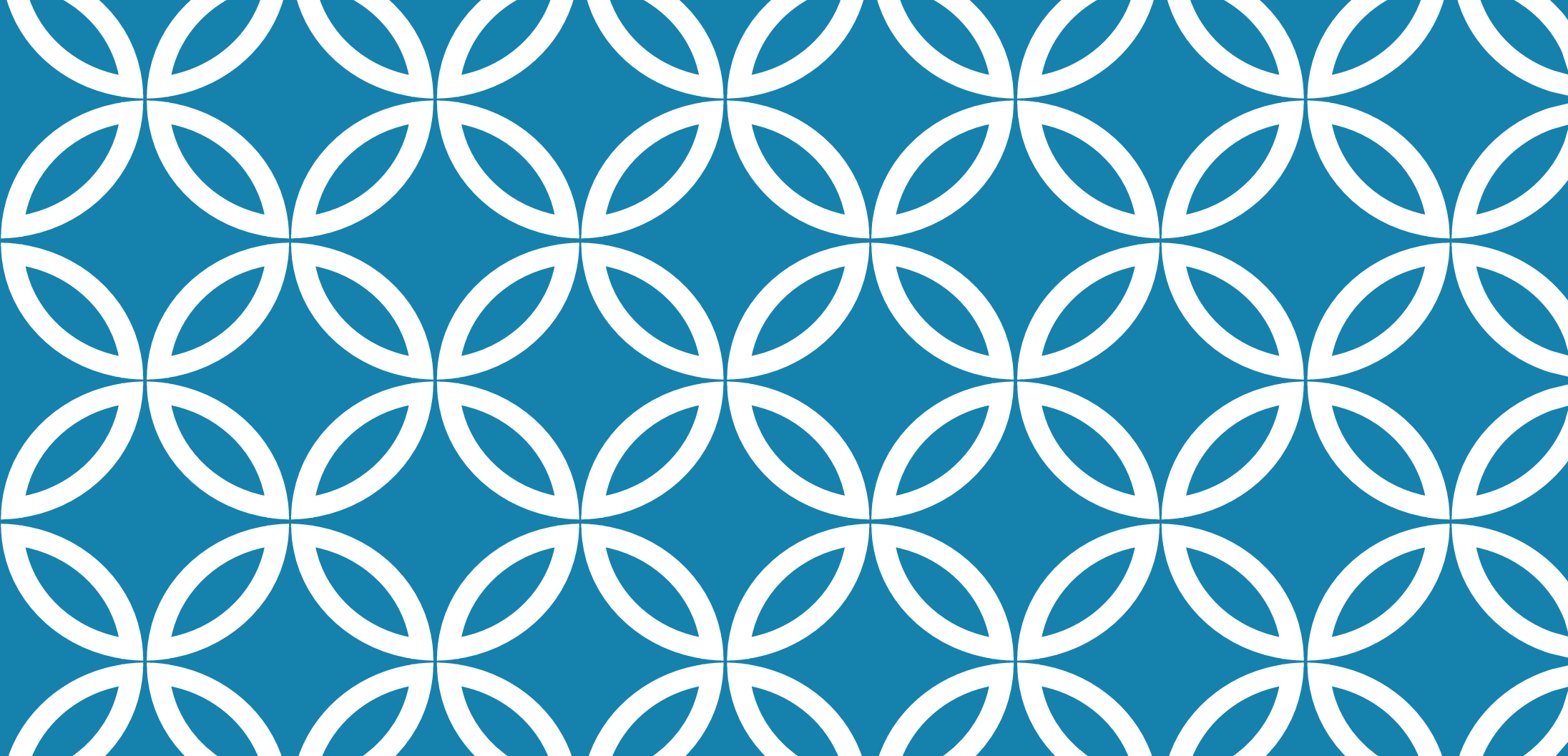




**MENUS DES ÉCOLES ET DES
CENTRES DE LOISIRS DE LA VILLE
DU HAVRE**

Septembre 2025

MENUS DU 1 AU 5 SEPTEMBRE 2025



Lundi 01/09

Tomates bio local
et billes de Mozzarella

Coquillettes bio semi-complète
au thon et petits pois

Fusée

Mardi 02/09

Carottes bio local râpées

Omelette bio local
Riz à la tomate

Brie

Pastèque

Menu servi sur le centre de loisirs* Mercredi 03/09

Maquereaux
Gratin de pommes de terre bio local
et **courgettes** bio local
Petits suisses et Compote

Goûter

Gâteau
Prune
Eau

Jeudi 04/09

Salade de lentilles,
pomme verte et
quinoa bio local

Pizza aux légumes

Yaourt nature bio local

Melon

Vendredi 05/09

Salade verte bio local

Dos de cabillaud aux
amandes
Choux fleurs et pommes
de terre bio local en
béchamel

Semoule au lait

Accueil du soir

Gâteau
Poire
Eau

Accueil du soir

Quatre-quarts
Lait bio

Accueil du soir

Baguette
Fromage
Jus de fruits

Accueil du soir

Baguette viennoise
Chocolat
Compote
Eau

N: Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie F: Volailles élevées et abattues 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 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025

Lundi 08/09

Journée mondiale de l'alphabétisation

Assiette de **B**etteraves
et **p**omme **C**rue

Dinde **F** rôtie aux herbes

/ **œ**ufs **bio** **d**urs à la **cr**ème

Pommes de terre **bio** local

vapeurs

Emmental

Financier

Accueil du soir

Gâteau

Raisin

Eau

Mardi 09/09

Salade de pois
chiches et **crudités**

Pâtes sauce
fromagère

Mirabelles

Accueil du soir

Baguette

confiture ou miel

Briquette de lait

chocolatée



Menu servi sur le centre de loisirs* **Mercredi 10/09**

Salade de **tomates** **bio** local
Couscous de la mer (**carottes-courgettes** **bio** local)
Comté
Pomme au four

Goûter

Baguette viennoise

Pâte de spéculoos

Jus de fruits

Jeudi 11/09

Salade verte -mimolette

Parmentier de quinoa –
pois cassés **bio** local et

légumes du soleil

(**aubergines** **bio** local)

Crème dessert praliné

Accueil du soir

Brioche vendéenne

Compote

Lait **bio**

Vendredi 12/09

Rillettes de sardines

Hachis parmentier ^N

/ **Parmentier de poisson**

(**carottes**-pommes de terre
bio local)

Yaourt aromatisé **bio** local

Accueil du soir

Gâteau

Prune

Eau

N: Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie

F: Volailles élevées et abattues 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 15 AU 19 SEPTEMBRE 2025



Lundi 15/09

Feuilleté au fromage

Dos de colin sauce
crème citronnée

Haricots verts

Fromage blanc

Reine-claude

Mardi 16/09

Concombres bio local

vinaigrette

Sauté de veau à la milanaise

/ **Omelette** bio sauce tomate

Pâtes

Cantal

Liégeois chocolat

Menu servi sur le centre de loisirs* Mercredi 17/09

Salade de lentilles (**tomates** bio local)

Quiche aux poireaux bio local

Salade verte bio local

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Goûter

Marbré

Lait bio

Jeudi 18/09

Carottes bio local râpées

Chili sin carne

Camembert bio local

Compote

Vendredi 19/09

Melon

Bœuf ^N bourguignon

/ **Saumon poêlé**

Carottes et
pommes de terre bio local

Yaourt nature

Raisin

Accueil du soir

Gâteau

Gourde lactée

Eau

Accueil du soir

Baguette

confiture ou miel

Melon

Lait bio

Accueil du soir

Gâteau à la
banane

Pastèque

Eau

Accueil du soir

Baguette

beurre ½ sel

Compote

Eau

N: Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie **F:** Volailles élevées et abattues en France

Le pain est fabriqué à base de farine label rouge

Le lait et les œufs utilisés dans la confection des repas sont issus d'agriculture 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

MENUS DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025



Lundi 22/09

Salade verte bio local

Omelette bio local aux
pommes terres bio local

Comté

Riz au lait bio local

Mardi 23/09

Tomates bio local basilic

Saucisse ^N de Toulouse
/ *limande meunière*

Lentilles bio local

Fromage blanc

Ananas au sirop

Accueil du soir

Gâteau

Prune

Eau

Accueil du soir

Pain au chocolat

Jus de fruits

Menu servi sur le centre de loisirs*

Mercredi 24/09

Betteraves
Dos de colin sauce oseille
Riz
Brie

Pastèque

Goûter

Baguette chocolat
Lait bio

Jeudi 25/09

Melon

Spaghetti à la
milanaise

Saint Paulin

Gâteau au yaourt

Vendredi 26/09

Concombres bio local

à la crème

Steak ^N

/ *œufs brouillés* bio

Frites

Yaourt nature

Poire au chocolat

Accueil du soir

Baguette
confiture ou miel
Compote
Eau

Accueil du soir

Cake au citron
Gourde lactée
Eau

N: Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie F: Volailles élevées et abattues 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 29 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE 2025



Lundi 29/09

Rillettes de maquereaux

Cordon bleu ^F

/ *nuggets de poisson*

Petits pois-carottes

Meule de Bray ^{bio local}

Banane

Mardi 30/09

Betteraves – Feta

Sauté de dinde ^F

sauce curry

/ *dos de colin sauce curry*

Pâtes et

courgettes ^{bio local}

Flan caramel

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

Mercredi 01/10

Journée mondiale du végétarisme

Menu végétal des cuisiniers :

Céleri du chef ("mayonnaise" à l'aquafaba)

Riz et Dahl de lentilles corail ^{bio local}

et pois chiches

Yaourt aromatisé ^{bio local}

Goûter

Baguette Confiture ou miel

Compote

Eau

Jeudi 02/10

Salade de pâtes
colorées

Omelette ^{bio local} au yaourt

Burnoise de légumes
à la crème

Poire

Vendredi 03/10

Pâté de campagne ^N
/ *œuf dur* ^{bio} *mayonnaise*

Croque-monsieur
(Bacon de dinde ^F)

/ *croque-monsieur au thon*

Salade iceberg

Compote

Accueil du soir

Baguette viennoise

Chocolat

Gourde lactée

Eau

Accueil du soir

Gâteau

Raisin

Lait ^{bio}

Accueil du soir

Baguette

Fromage

Jus de fruits

Accueil du soir

Gâteau au chocolat

Poire

Eau

N: Bovins et Porcins élevés et abattus en Normandie **F:** Volailles élevées et abattues 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