

MENUS DU 02 AU 06 NOVEMBRE 2026

Lundi 02

Betteraves  vinaigrette

Pâtes bolognaise végétale

Samos
Compote

Accueil du soir

Baguette - Confiture ou miel

Pomme - Eau

Jeudi 05

Carottes  râpées

Couscous végétal
(navet, butternut, carottes,
oignons rouges )

Saint Paulin
Banane

Accueil du soir

Baguette - Chocolat

Lait 

Mardi 03

MENU HALLOWEEN

Chaudron de sorcière

Paquet d'os aux herbes de farfadet
/Œufs de dragon sauce aux herbes de farfadet

Sourires maléfiques

Pierre tombale glacée

Accueil du soir - Quinzaine du Handicap

GOÛTER DANS LE NOIR

Gâteau maison mystère

Fruit et boisson du vampire

Vendredi 06

La route du rhum

Potage de **potimarron**  et
pommes de terre  à la crevette

Colombo de cabillaud  
Riz créole

 Pointe noire
Ananas frais

Accueil du soir

Gâteau - Compote - Eau

Quinzaine du handicap

« Expérimenter pour comprendre,
comprendre pour inclure »

Du 2 au 13 novembre, la Ville du Havre propose aux enfants des accueils municipaux une Quinzaine du handicap placée sous le signe de la découverte et de l'inclusion. À travers des animations, des ateliers sensoriels, des activités sportives adaptées et des expériences permettant de se mettre à la place de l'autre, les enfants seront invités à mieux comprendre les différentes formes de handicap, à développer leur empathie et à valoriser la coopération, l'entraide et le respect.

Cette quinzaine sera également l'occasion de faire évoluer le regard sur le handicap et de montrer que l'inclusion se construit au quotidien, ensemble.

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 entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique  

Produits locaux

Repas végétariens

Pêche Durable MSC 

Végétaux frais de saison



Indication Géographique Protégée

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.

Information allergène : 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 09 au 13 Novembre 2026

Lundi 09

Potage de **carottes** et **panais**  
au cumin (**pommes de terre** )
Œuf dur  sauce mornay
Poireaux   à la crème
et **pommes de terre**  vapeurs

Gouda
Kiwi

Accueil du soir

Gâteau
Banane - Eau

Jeudi 12

Velouté de **butternut**  
et haricots blancs au lait de coco

Pâtes sauce fromagère

Orange

Accueil du soir

Baguette viennoise - pâte de spéculoos
Compote - Eau

Mardi 10

Concombres et **oignons rouges**  

Sauté de poulet ^N  sauce chasseur
/ *Dos de colin sauce chasseur* 
Blé

Yaourt aromatisé  

Accueil du soir - Quinzaine du Handicap

Goûter dans le noir

Gâteau ^{maison} mystère
Boisson mystère 

Vendredi 13

Carottes râpées et **radis d'hiver**  

Steak haché frais ^N 
/ *Filet de limande meunière* 
Purée de **musquée de provence**  

Camembert
Crème dessert

Accueil du soir

Baguette - fromage
Poire - Eau

**Un approvisionnement plus responsable en viande
grâce à l'équilibre matière.**

Pour les viandes servies dans nos cantines (bœuf, porc, poulet, dinde...), nos approvisionnements reposent sur le principe de l'équilibre matière.

Cette démarche consiste à **valoriser au mieux les différents morceaux issus d'un même animal.**

Nos menus sont ainsi élaborés en alternant les différents types de morceaux dans un ordre défini : pour le bœuf, par exemple, viande hachée, morceaux à cuisson longue, puis morceaux à saisir.

Compte tenu des volumes importants nécessaires à la restauration scolaire, ce fonctionnement permet de **limiter le gaspillage** chez nos producteurs, de **mieux valoriser chaque animal** et ainsi de **réduire le nombre d'animaux nécessaires** pour répondre à nos besoins. Il contribue également à diversifier les morceaux proposés et à ainsi **équibrer leurs apports en protéines et en matières grasses.**



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 entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique  



Produits locaux

Repas végétariens 

Végétaux frais de saison



Pêche Durable MSC 



Spécialité Traditionnelle Garantie

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.

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 16 au 20 Novembre 2026

Lundi 16

Menu Sous l'Océan

Beurre de sardines

Pâtes au saumon et **poireaux**

Emmental

Ile flottante maison 

Accueil du soir

Baguette - Confiture ou miel

Pomme - Eau

Jeudi 19

Carottes  râpées

Curry de **butternut**  et lentilles corail

Riz basmati

Petits suisses aux fruits

Accueil du soir

Gâteau à la banane maison

Lait 

Mardi 17

Velouté de **potimarron** 

Bœuf ^N mode   (**panais** )
/ Omelette 

Pommes de terre rôties 

Six de savoie

Poire

Accueil du soir

Gâteau

Yaourt à boire - Eau

Vendredi 20

Œufs  mimosa

Croziflette au **chou romanesco** 

Reblochon 

et lardons de volaille ^F / **Fromage**

Mandarine

Accueil du soir

Gâteau

Compote - Eau

La loi EGAlim dans nos cantines

La loi EGAlim fixe aux collectivités des objectifs pour améliorer la qualité et la durabilité de l'alimentation proposée en restauration scolaire.

Parce que nous préparons les repas des enfants dans le cadre d'un service public de restauration collective, nous sommes directement concernés et devons intégrer ces exigences dans nos achats alimentaires et l'élaboration de nos menus.

Aujourd'hui, dans nos cantines, nous atteignons :

- 50 % de produits durables et de qualité notamment de signes de qualité, tels que le Label Rouge, l'AOP/AOC, l'IGP, STG, ... (cf. en légende)
 - dont 20 % de produits biologiques (cf. en légende)
- Des résultats qui répondent aux objectifs fixés par la loi EGAlim.

Ces engagements guident nos choix d'approvisionnement et la construction de nos menus, avec l'objectif de proposer aux enfants une alimentation de qualité tout en soutenant des modes de production plus durables.

À retenir : derrière les logos Bio, Label Rouge, AOP/AOC, IGP ou STG, ce sont des modes de production, des savoir-faire, une origine ou des critères de qualité reconnus qui sont valorisés.

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 entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique 



Produits locaux

- **Végétaux frais de saison**

Repas végétariens 

- Spécialité Traditionnelle Garantie

Pêche Durable MSC 

-  AOP – Appellation d'Origine Protégée

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.

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 23 au 27 Novembre 2026

Lundi 23

Chou blanc   vinaigrette au miel

Omelette  au yaourt
Pommes de terre aux herbes
et haricots verts

Riz au lait entier  maison

Accueil du soir

Baguette - Beurre ^{1/2} sel
Poire - Eau

Jeudi 26

Potage aux légumes variés
(**pommes de terre** )
(**poireaux**, **chou vert**, **carottes**, **navets**  

Gratin de **pommes de terre**  et
choux fleur   béchamel au morbier

Yaourt nature sucré
Clémentine

Accueil du soir

Baguette viennoise - Chocolat
Lait 

Mardi 24

Velouté de **musquée de Provence**  
(**pommes de terre** 

Emincé de steak^N   sauce échalotes
/ **Dos de colin MSC** sauce échalotes 
Petits pois / **carottes**  

Meule de Bray  
Pomme  

Accueil du soir

Gâteau
Gourde lactée - Jus de fruits

Vendredi 27

Menu Arc-en-ciel

Salade haute en couleur  
(**Betteraves Chioggia**, **radis d'hiver**, **carottes**)

Pizza Arc-en-ciel (Jambon^F / **Saumon**)
Salade verte

Babybel
Gâteau choco-**courge** (**Bleue de Hongrie**)
et haricots rouges  

Accueil du soir

Gâteau
Banane - Eau

Recette de la semaine (au menu ce vendredi)

**Gâteau fondant au chocolat,
courge et haricots rouges**



Ingrédients pour 10-12 parts :

Haricots rouges cuits	300 g
Sucre	150 g
Œufs	4
Courge ou patate douce	150 g
Chocolat pâtissier	200 g
Fécule de maïs ou Farine de blé	90 g

Préparation :

Cuire la courge à la vapeur ou à l'eau sans l'éplucher.
Récupérer la chair cuite avec une cuillère.
Egoutter et rincer les haricots rouges cuits.
Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
Mixer l'ensemble des ingrédients sauf les blancs d'œufs.
Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil. Puis, verser l'appareil dans un moule chemisé.
Le cuire au four à 160-170°C environ 15-20 min, puis baisser à 150°C et poursuivre la cuisson pendant 15-20 min de nouveau.

Bon appétit !

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 entrant dans la préparation des repas sont exclusivement issus de l'agriculture biologique  



Produits locaux

Repas végétariens 

Végétaux frais de saison



Pêche Durable MSC  - 

Spécialité Traditionnelle Garantie

Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs, de poisson ou de protéines végétales sera servi.

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 