

Menus du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Lundi 28

Concombre  et oignons rouges  

Pâtes bolognaise ^N (carottes  )
/bolognaise végétale

Yaourt brassé vanille  

Accueil du soir

Marbré maison

Lait 

Mardi 29

Pâté de foie ^{UE}
/ œufs durs  mayonnaise

Dos de colin 
sauce ail et fines herbes
Haricots verts et blé

Brie
Raisins

Accueil du soir

Gâteau - Compote
Eau

Jeudi 01

 Céleri   sauce fromage blanc

Gratin de pommes de terre 
à la normande (poireaux  )

Mousse au chocolat maison

Accueil du soir

Baguette Fromage
Poire - Eau

Vendredi 02

Carottes   râpées vinaigrette

Saucisse de Toulouse ^F
/ Limande meunière 
Lentilles   et carottes  

Pyrénées 
Banane

Accueil du soir

Gâteau
Briquette de lait vanille

Focus sur la société

tout en
lvélo

Pour la restauration scolaire de la ville du Havre,
elle assure la livraison de :

- ✓ plus de 60 tonnes de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique locale  , rien qu'entre Janvier et Septembre 2026, sur les 52 cuisines des écoles publiques,
- ✓ 330 repas / jour en liaison chaude au sein de 7 écoles publiques ne possédant pas de cuisines attenantes

Retrouver les infos ici

Article sur l'antenne
Havraise



Le Havre
PARIS NORMANDIE

N: Bovins et Porcins nés, élevés et abattus en Normandie

F: Volailles et Porcins nés, élevés et abattus en France

UE : Produit transformé en France. Viande UE, France comprise

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 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 05 au 09 Octobre 2026



Lundi 05

Potage au **butternut**  , **carottes**  ,
lentilles corail et fromage frais

Pizza aux **légumes**
(**brocolis**, **courgettes**, **poivrons**  )
Salade verte

Crème dessert chocolat  

Accueil du soir

Gâteau - **Pomme**
Jus de fruits

Mardi 06

Tomates   et mozzarella

Sauté de bœuf ^N  au romarin
/ **Œufs durs**  **sauce crème**
Purée de **potimarron**  
et pommes de terre 

Chanteneige
Kiwi jaune

Accueil du soir

Baguette viennoise - Chocolat
Compote - Eau

Jeudi 08

 **Chou rouge**   et **pommes**

Couscous végétal
(**courgettes**, **carottes**, **aubergines**, **oignons rouges**)
 

Tomme grise
Reine-claude

Accueil du soir

Gâteau vanille ^{maison}
Lait 

Vendredi 09

*Menu proposé par
nos apprenties-cuisinières*

Fish burger ^{maison}  et sa sauce
Salade verte  
et potatoes

Glace vanille et coulis chocolat

Accueil du soir

Baguette - Confiture ou miel
Raisins - Yaourt à boire

LA
SEMAINE
DU
GOÛT

La semaine prochaine, c'est la :

Un événement national qui célèbre
le plaisir de manger et l'éveil des palais.
En effet, « le goût n'est pas inné, il s'apprend ». Il se construit
et évolue tout au long de la vie.
Comme le rappelle la Semaine du Goût, « goûter, comparer,
mettre des mots sur une saveur : voilà ce que la Semaine du
Goût cherche à transmettre ».

Le service de restauration scolaire de la Ville du Havre
s'implique chaque année dans cet événement afin de
sensibiliser les enfants à la diversité alimentaire et de les
accompagner dans la découverte de nouvelles saveurs.

Mais le Goût, qu'est ce que c'est ?

Scannez ce QR code !
Et regardez cette petite
vidéo en famille.
« D'où vient le goût ? »



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



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 12 au 16 Octobre 2026

LA SEMAINE DU GOÛT



Pays mystères
à deviner!

Lundi 12



Soupe de pois cassés au cumin
(carottes)

Omelette aux herbes fraîches
Salade *fattouche*

Fromage du jour
Orange

Accueil du soir

Gâteau - Compote
Jus de fruits



Mardi 13



Concombre, radis et oignons rouges
au fromage blanc

Emincé de steak ^N sauce crémeuse
/ *Saumon sauce crémeuse*
Petits pois

Gâteau maison Kladdkaka

Accueil du soir

Baguette - Beurre 1/2 sel
Poire - Eau

Pays mystères
à deviner!

Jeudi 15



Salade d'avocat, poivrons et maïs

Œufs durs sauce à la huancaína
Pommes de terre vapeurs

Fromage du jour

Gâteau maison à la patate douce

Accueil du soir

Baguette - Chocolat
Prune - Lait

Vendredi 16

Carottes râpées

Poulet ^F Yassa / *Filet de hoki Yassa*
Patate douces et **pommes de terre** rôties

Yaourt nature et mangue au sirop

Accueil du soir

Brioche vendéenne
Gourde lactée

À l'occasion de la **Semaine du Goût** 2026,

la Direction de l'Éducation a souhaité travailler autour de la **découverte de nouvelles cultures et des saveurs du monde**, au travers d'une animation fédératrice commune à l'ensemble des restaurants scolaires de la ville du Havre et imaginée par les équipes d'animation.

Prêt(e) pour un tour du monde des saveurs ?

Cette semaine, pars à l'aventure avec Malo, l'ours cuisinier voyageur!

Chaque midi, un pays mystère se cache dans ton menu. Aide Malo à retrouver sa toque perdue. À toi de trouver!

Ouvre bien tes yeux et tes papilles :

Déguste aussi une eau aromatisée maison

Trouve son ingrédient secret

Récolte un indice pour poursuivre l'enquête à travers le monde ...



Scannez ce QR code !

Voyage de MALO à retrouver ici
pour continuer l'aventure à la maison



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



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