

MENUS du 01 AU 04 SEPTEMBRE 2026

C'EST LA RENTRÉE !

L'AVENTURE COMMENCE...

PRÊTS,

FEU,

PARTEZ !

Mardi 01 Menu des cigales

Courgettes et carottes râpées  

Dos de colin  sauce provençale  (poivrons 

Riz et tomates  provençales



Chèvre
Raisins

Accueil du soir

Gâteau - Compote
Lait 

Jeudi 03

Menu Dolce vita

Menu proposé par l'Ecole Paul Mulot



Tomates  mozzarella

Pizza Margherita

Tiramisu au citron basilic 

Accueil du soir

Baguette Fromage
Prune - Eau

Vendredi 04

Concombres  à la crème

Parmentier aux lentilles corail
(pommes de terre 

Fromage blanc et
compotée de fruits rouges

Accueil du soir

Gâteau - Pastèque
Briquette de lait chocolat

L'organisation du service de restauration scolaire:

Tôt le matin (dès 6h30) pour le déjeuner du jour même, près de 103 agents préparent sur place environ 8500 repas de qualité à base de produits frais, dans les 52 cuisines situées au sein des écoles du Havre. Les équipes de cuisine regroupent un cuisinier, un second de cuisine et des aides de cuisine.

De plus, certaines cuisines scolaires assurent également la préparation des repas pour quelques écoles ne disposant pas de cuisine sur place.

L'approvisionnement de ces repas s'effectue chaque jour en vélo électrique (par la société Toutenvélo®) dans des conteneurs isothermes spécifiques (maintien au froid ou au chaud selon les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire).

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

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 ou de poisson 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



MENUS du 07 AU 11 SEPTEMBRE 2026

Lundi 07

Menu proposé par l'Ecole Jean Jaurès

Carottes   râpées citronnette

Tajine aux boulettes d'agneau et dinde ^{UE}
(carottes, courgettes, poivrons  )

/œufs durs  sauce tomate

Semoule ^{semi complète} 

Crème au chocolat 

Accueil du soir

Gâteau - **Melon**

Eau

Jeudi 10



Maïs et betteraves
(oignons nouveaux  )

Feuilleté au fromage de chèvre

Petits suisses nature

Quetsche

Accueil du soir

Baguette viennoise - Chocolat

Lait 

Mardi 08

Menu proposé par l'Ecole Louise Michel

Tomates   basilic

Tagliatelles aux crevettes

Saint Paulin



Pastèque

Accueil du soir

Baguette Confiture ou miel

Yaourt à boire - Eau

Vendredi 11

Œufs  mimosa au curry
(« mayonnaise » au lait  maison)

Croziflette lardons de volaille ^F

/ Croziflette au fromage

(Reblochon )

Mirabelles

Accueil du soir

Chaussons aux pommes

Eau

Élaboration des menus : principes et organisation

Afin de répondre aux besoins nutritionnels des enfants et de respecter les exigences réglementaires en vigueur, les menus sont élaborés par la diététicienne en collaboration avec le service restauration.

Les cuisiniers volontaires peuvent étudier les propositions de menus, évaluer leur faisabilité technique et partager leurs idées lors de la *Fabrique des menus*.

Le déjeuner doit satisfaire 40% des apports énergétiques de l'enfant. Les portions servies sont adaptées à l'âge des convives et au type de plats, afin de garantir des apports nutritionnels conformes aux recommandations du GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Les repas du midi se composent de 4 ou 5 éléments : une entrée, un plat principal, une garniture, un produit laitier et un dessert. Selon les menus, l'entrée ou le produit laitier peut être remplacé, tout en maintenant l'équilibre nutritionnel du repas.

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 



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 ou de poisson 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 14 AU 18 SEPTEMBRE 2026

Lundi 14

Rillettes de maquereaux à la moutarde
au fromage frais

Quiche au saumon - épinards

Salade verte  

Yaourt aromatisé framboise  

Accueil du soir

Gâteau - Gourde lactée
Eau

Mardi 15

Concombres   vinaigrette

Blanquette de veau^N
(carottes  )

/Blanquette de colin MSC 

Riz

Emmental

Reine-claude

Accueil du soir

Baguette - Chocolat
Pastèque - Eau

Jeudi 17

Carottes   râpées

Gratin de pâtes à la sauce tomate
et lentilles corail (légumes frais  )

Yaourt sucré

Accueil du soir

Gâteau maison à la carotte  
Lait 

Vendredi 18

Menu proposé par nos apprenties-cuisinières

Salade d'été (pastèque, melon, fêta et menthe)

Pilons de poulet^N aux herbes

/ Dos de colin MSC sauce crème échalotes 

Purée de carottes   et pommes de terre 

Cantal 

Crumble aux pommes - pêches maison

Accueil du soir

Baguette beurre 1/2 sel
Prune - Eau

Apprentissage :

former les agents de demain



Deux apprenties Tana Barbey Drame, et Nina Grémont ont travaillé avec notre diététicienne et leurs tuteurs pour vous proposer le menu du **vendredi 18 Septembre**.

La ville du Havre accueille chaque année une trentaine de jeunes apprentis, dont 4 au sein de la direction de l'Education (3 cuisiniers et une ATSEM).

Les cuisiniers « tuteurs » transmettent leur savoir-faire, préparent les compétences de demain et participent activement à l'insertion professionnelle.

L'apprentissage permet d'alterner des périodes de formation en établissement et des périodes de travail au sein des services municipaux. L'apprenti découvre la réalité du terrain, développe des compétences techniques et relationnelles, tout en étant accompagné par un maître d'apprentissage qui l'aide à progresser tout au long de son parcours.

L'apprentissage est une relation gagnant-gagnant : l'apprenti acquiert une expérience professionnelle reconnue tout en préparant un diplôme, et la mairie renforce ses compétences en formant les agents dont elle aura besoin demain.

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 ou de poisson 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 21 AU 25 SEPTEMBRE 2026

Lundi 21



Salade de tomates, concombres
et oignons rouges



Omelette aux pommes de terre



Tomme blanche
Galette frangipane

Accueil du soir

Gâteau - Raisins
Jus de fruits

Jeudi 24



Salade de haricots blancs,
tomates et poivrons



Tartines Normandes (pain au maïs)
Salade verte polonaise



Yaourt à la grecque au miel
accompagné d'un palet breton

Accueil du soir

Gâteau - Melon
Eau

Mardi 22
Menu Orange

Menu proposé par l'Ecole Dauphine

Carottes râpées à la coriandre



Pavé de saumon au lait de coco et curry
Riz aux petits légumes
(poivrons et carottes)



Mimolette
Melon

Accueil du soir

Brownie maison
Lait



Vendredi 25
MENU LOCAL

Menu proposé par l'Ecole Victor Hugo

Carottes et pommes râpées



Emincé de poulet N vallée d'Auge

/ Dos de colin MSC à la normande



Pommes de terre grenailles



St Bray



Compote de pommes maison



Accueil du soir

Baguette viennoise - Pâte de spéculoos
Yaourt à boire

Les enfants acteurs de leur alimentation

Un projet d'éducation à la nutrition, animé par la diététicienne du service restauration de la Direction éducation, voit le jour sur le temps des centres de loisirs. Il réunit des enfants volontaires autour d'activités ludiques leur permettant de découvrir les différentes familles d'aliments, leur rôle dans l'organisme ainsi que les bases de la digestion et de l'équilibre nutritionnel.

À travers des ateliers interactifs, les enfants mettent en pratique leurs connaissances en concevant eux-mêmes des repas complets et équilibrés. Cette démarche participative favorise l'acquisition de bonnes habitudes alimentaires, développe leurs connaissances et leur esprit critique, tout en valorisant leur implication dans la construction des menus qui leur sont destinés.

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

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 ou de poisson 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

