

MENUS des Mercredis de Novembre 2026

Menus servis sur les centres de loisirs*

Mercredi 04



Concombre vinaigrette

Tartiflette (porc ^F)
/ Omelette et
gratin de **pommes de terre**
au reblochon

Petits suisses au chocolat

Goûter

Gaufre nature
Brique de lait
aromatisé

Mercredi



L'armistice

Férié

Mercredi 18

Potage Robert
(Poireaux, céleri, carottes, navets)

Quiche aux **poireaux**
Salade verte



Fromage blanc et Compote
et biscuit

Goûter

Baguette Chocolat
Orange
Eau

Mercredi 25

**Journée nationale
du Brunch**

Batônnets de **légumes**
sauce au fromage blanc

Saucisse knack de volaille ^F
/ **Oeuf dur** sauce aurore
Haricots blancs sauce tomate

Smoothie **banane**

Goûter

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



Produits locaux

Repas végétariens

Végétaux frais de saison

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

* **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.

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.