

MENUS des Mercredis de Septembre 2026

Menus servis sur les centres de loisirs*

Mercredi 02

Melon

Couscous végétal d'été
(quinoa, carottes, courgettes, tomates)



Coulommiers

Crème dessert

Goûter

Baguette
Confiture ou miel

Banane

Eau

Mercredi 09

Menu du soleil

Salade verte et avocat

Emincé de dinde ^F citron et thym
/Filet de Hoki MSC sauce citron et thym
Riz et ratatouille

Panna cotta au coulis
de fruits rouges

Goûter

Gâteau
Prune
Jus de fruits

Mercredi 16

Tomates croque en sel

Œufs durs ^{AB} sauce aurore
Gratin de courgettes ^{AB}
et pommes de terre ^{AB}

Gouda

Crêpes à la confiture

Goûter

Gâteau
Raisins
Eau

Mercredi 23

Menu rouge

Betteraves vinaigrette

Jambon de dinde ^F
/Omelette ^{AB}
Pâtes sauce tomate

Babybel
Pastèque

Goûter

Baguette chocolat
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

Pêche Durable MSC

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.

leHavre

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.