MENUS des Mercredis de Décembre 2026

Menus servis sur les centres de loisirs*

Mercredi 02

Velouté de tomates
(pommes de terre)

Tartine montagnarde
(pommes de terre)
Salade verte

Yaourt sucré
Banane

Goûter
Baguette
Confiture ou miel
Jus de fruits

Calendrier de l'avant
J'essaie de deviner les saveurs du repas en le sentant sans le voir

Mercredi 09

REPAS DE NOËL

Cocktail de Noël
Pâté en croûte Richelieu à la mousse de foie et pistache /*Pâté en croûte de saumon farci à la mousseline de poisson et légumes*

Dos de cabillaud au beurre blanc et estragon
Pommes pin's

Tomme blanche
Boule de noël aux fruits rouges

Goûter
Baguette chocolat
Clémentine - Eau

Calendrier de l'avant
Je cuisine avec un adulte dans les jours à venir

Mercredi 16

Salade verte et maïs

Couscous d'automne
(quinoa, **carottes**, **butternut**, **panais**)

Panna cotta coulis de framboises

Goûter
Gâteau
Poire
Eau

Calendrier de l'avant
Je prends un petit déjeuner salé

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
Pêche Durable MSC
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

**** 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