MENUS des Vacances du 21 au 25 Décembre 2026

Menus servis sur les centres de loisirs*

Lundi 21

Salade et maïs

Bouchées au camembert
Haricots beurre persillés
et boulgour

Fromage blanc aromatisé

Accueil du soir

Gâteau au yaourt maison
Lait

Calendrier de l'avant
Je choisis 3 qualités qui font de moi une belle personne

Mardi 22

Velouté de **brocolis**

Boudin blanc de volaille F
aux **pommes**
/ œufs durs à la crème
Purée de **carottes**
et **pommes de terre**

Edam
Orange

Accueil du soir

Gâteau
Compote - Eau

Calendrier de l'avant
Je ferme les yeux pendant 5 secondes et je m'écoute respirer

Mercredi 23

Repas de Noël

Crevettes sauce cocktail

Paupiette de poulet F
/Dos de colin
sauce moutarde et miel
Pommes duchesse
et petits pois

Tomme blanche
Pointe aux fruits rouges

Accueil du soir

Baguette chocolat
Clémentine
Cocktail de Noël

Calendrier de l'avant
J'allume une bougie avec un adulte et je fais un vœu

Jeudi 24

Carottes râpées

Spaghetti à la milanaise

Crème au chocolat
les 2 vaches

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Banane - Eau

Calendrier de l'avant
Je regarde un film de Noël

Vendredi 25

Joyeux Noël



***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

* ***Centres de loisirs* : Prévert (Pierre Hamet), Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.**

leHavre

MENUS des Vacances du 28 Décembre 2026 au 01 Janvier 2027

Menus servis sur les centres de loisirs*

Lundi 28

Concombres à la crème

Omelette
Riz aux petits légumes
(**carottes**)

Fromage blanc au miel
accompagné d'un biscuit

Accueil du soir
Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
Pomme
Eau

Mardi 29

MENU ORIENTAL

Velouté de poivrons
(**pomme de terre**)

Couscous royal
(**carottes** et **navets**)
/ Couscous saumon

Samos
Clémentine

Accueil du soir
Gâteau
Compote
Lait

Mercredi 30

Repas du jour de l'An

Feuilleté pomme camembert

Dos de cabillaud sauce normande
Pommes noisette
et Haricots verts

Chèvre
Sapin au chocolat

Accueil du soir
Baguette Chocolat
Orange
Eau

Jeudi 31

Potage **cultivateur**
(**poireaux**, **carottes**, **choux vert**, **navets**)

Mijoté de haricots blancs
sauce tomate
Pâtes semi-complète

Maasdam
Banane

Accueil du soir
Beignet à la framboise
Briquette de lait aromatisé

Vendredi 01



BONNE ANNÉE !!!!

***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* : Prévert (Pierre Hamet), Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.**

leHavre