

MENUS DU 22 AU 26 DÉCEMBRE 2025

Lundi 22

Carottes bio local râpées

Risotto aux crevettes
et petits pois

Emmental
Mandarine

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Briquette de lait
chocolatée

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

Mardi 23

Salade verte

Spaghetti à la milanaise

Petit suisse aux fruits

Accueil du soir

Brioche vendéenne
Poire
Eau

Calendrier de l'avant
Je rends un service à
quelqu'un

Mercredi 24

Repas de Noël

Bâtonnets de **légumes** sauce au yaourt
Aiguillette de poulet ^F sauce **forestière**
/Dos de colin sauce **forestière**
Pommes duchesse
Haricots verts
Brie
Bûche chocolat

Goûter

Baguette viennoise
Chocolat
Clémentine
Lait bio

Calendrier de l'avant
Allumer une bougie et
faire un vœu

Jeudi 25 Décembre

Joyeux Noël



Calendrier de l'avant
Regarder un film de Noël

Vendredi 26
Parfums d'ailleurs

Potage de **carottes** bio local
au lait de coco (Asie)

Falafels sauce au
yaourt à la menthe
Salade verte et concombre
(Moyen-Orient)

Smoothie **Banane**
(Amérique)

Accueil du soir

Gâteau
Gourde lactée
Eau

Calendrier de l'avant
Je fais un jeu de société
en famille

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 utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Repas végétariens

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

* Centres de loisirs : Prévert (Pierre Hamet), Molière, P. Kergomard.

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 29 Décembre 2025 au 02 Janvier 2026

Lundi 29



Concombres vinaigrette

Dahl de lentilles corail,
courge et épinards bio locaux
Semoule

Yaourt sucré

Mardi 30

Potage Cultivateur
(**Poireaux**, **carottes**,
chou vert bio locaux,...)

Croziflette ^F
/Croziflette sans lardons

Pomme bio locale

Jeudi 1^{er} Janvier

**Bonne
Année**



Vendredi 02



Betteraves bio local
et **pommes**

Omelette bio
Pommes Röstis

Babybel
Kiwi

Mercredi 31

Repas du jour de l'an

Œufs bio durs mimosa
au fromage ail et fines herbes

Dos de colin sauce safranée
Riz et **Carottes** bio local glacées

Saint Nectaire
Etoile aux fruits rouges (Entremet)

Goûter
Quatre-quarts maison
Jus de fruits

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Orange
Eau

Accueil du soir

Baguette Chocolat
Compote
Lait bio

Accueil du soir

Gâteau
Yaourt à boire
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 utilisés dans la confection des repas sont d'origine biologique

Végétaux frais de saison

Repas végétariens

Pour les enfants ne mangeant pas de porc ni de viande, un plat de substitution à base d'œufs ou de poisson sera servi.

Menus sous réserve de modifications liées à des problèmes d'approvisionnement ou de production.

• **Centres de loisirs :** Prévert (Pierre Hamet), Molière, P. Kergomard.

- **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