

MENUS des Vacances du 19 au 23 Octobre 2026

Menus servis sur les centres de loisirs*

Lundi 19

Betteraves  vinaigrette

Dos de colin MSC 
sauce aurore

Purée de pommes de terre 

Emmental
Pomme 

Mardi 20 

Potage **poireaux**  –
pommes de terre 

Croque-monsieur
aux fromages
Salade verte

Fromage blanc
et confiture

Mercredi 21

Rillettes de maquereaux
à la tomate

Rôti de porc ^F
sauce charcutière
/ **Omelette** sauce charcutière 
Flageolets

Rouy
Orange

 **Jeudi 22**

Carottes  râpées 

Pois chiches et **carottes** 
sauce **forestière**
à la normande
Pâtes

Pot de flan caramel

Vendredi 23

MENU VERT

Potage Choisy
(pommes de terre 

Rôti de dinde ^F 
sauce aux herbes
/ **Dos de colin** MSC 
sauce aux herbes

Purée d'épinards et
pommes de terre 

Boursin
Kiwi

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Eau

Accueil du soir

Beignet abricot
Lait 

Accueil du soir

Baguette
Chocolat
Briquette de lait
fraise

Accueil du soir

Gâteau
Prune
Eau

Accueil du soir

Baguette viennoise
Pâte de spéculoos
Jus de fruits

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**

 Pêche Durable MSC

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). E. Herriot primaire,
Massillon, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.



Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.



MENUS des Vacances du 26 au 30 Octobre 2026

Menus servis sur les centres de loisirs*

Lundi 26

Velouté à la tomate
(pommes de terre )

Dos de colin MSC 
à la crème citronnée
Haricots verts

Petits suisses
Clémentine

Accueil du soir

Baguette
Confiture ou miel
Compote
Eau

Mardi 27

Carottes   râpées

Chili sin carne

Clafoutis maison
aux fruits au sirop

Accueil du soir

Gâteau
Pomme
Eau

Mercredi 28

Concombres et maïs

Sauté de porc ^F 
/ œufs durs 
à la crème champignons
Pommes de terre  vapeurs

Yaourt aux fruits mixés

Accueil du soir

Baguette
Chocolat
Poire
Gourde lactée

Jeudi 29

Salade endives pommes

Spaghetti à la milanaise

Maasdam

Banane

Accueil du soir

Gâteau à l'ananas
maison
Lait 

Vendredi 30

MENU HALLOWEEN

Hot dog
au doigt de sorcière 

Forêt enchantée
et croustillante 

Œil de cyclope 

Fantôme sucré d'Halloween 

Accueil du soir

Tronche de cake
Clémentine
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

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). E. Herriot primaire,
Massillon, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.



Menus sous réserve de modifications d'approvisionnement ou de production.