



**MENUS DES ÉCOLES ET DES CENTRES
DE LOISIRS DE LA VILLE DU HAVRE**

Juin 2025

MENUS DU 2 AU 6 JUIN 2025



Lundi 2/06

Salade de lentille
fraicheur
Quiche lorraine/ **quiche
au saumon**
Verre de lait
Melon jaune

Accueil du soir

Baguette viennoise pâte à
spéculoos
Sirop

Mardi 3/06

Menu Italien Unesco

Pastèque
Bruschetta
Salade verte
Tiramisu **framboise**

Accueil du soir

Gâteau
Pêche
Lait



Mercredi 4/06

Menu servi sur le centre de loisirs*

Carottes ^{bio} râpées à l'**orange**
Sauté de porc basquaise/ **dos de
cabillaud basquaise**
Duo de haricots
Semoule au lait
Goûter
Baguette viennoise chocolat
Gourde lactée
Jus de fruits

Jeudi 5/06

Salade de crudités/
haricots blancs
Gratin de **patate
douce**/ pdt ^{bio local} au
lait de coco
Entremets

Accueil du soir

Cake aux citrons
Yaourt à boire
Eau

Vendredi 6/06

Duo de **tomates**
mozzarella au vinaigre
balsamique
Moussaka de bœuf ^F/
moussaka de thon
Yaourt aromatisé ^{bio local}

Accueil du soir

Gâteau
Melon
Eau

*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*

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 :** Montgeon, Prévert (Pierre Hamet).T Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

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

MENUS DU 9 AU 13 JUIN 2025



Lundi 9/06

Férié

Accueil du soir

Férié

Mardi 10/06

Menu Normand Unesco

Salade romaine pomme

noix

Escalope de poulet sauce
camembert/ **œuf poché à
la crème de camembert**

Riz semi complet bio

Sorbet à la pomme

Accueil du soir

Baguette fromage

Pastèque

Jus de fruits



Mercredi 11/06

Menu servi sur le centre de loisirs*

Macédoine mayonnaise

Brandade de poisson

Salade verte

Duo de **melons**

Goûter

Gâteau

Nectarine

Sirap

Jeudi 12/06

Concombre sauce soja

Gratin de pâte

« Rosso »

Tome grise

Gâteau au chocolat et
sa crème anglaise

Accueil du soir

Brioche vendéenne

chocolat

Lait

Vendredi 13/06

Œuf mayonnaise

Poisson de la pêche du
moment à la crème

Ratatouille/ pommes
de terre ^{bio}

Brie

Pastèque

Accueil du soir

Gâteau

Gourde lactée

Eau

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

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** : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet).T Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

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

MENUS DU 16 AU 20 JUIN 2025



Lundi 16/06

Taboulé de boulgour
Sauté de poulet chasseur/
dos de cabillaud chasseur
Petits pois/ jeunes carottes
Rouy
Abricot

Accueil du soir

Gâteau
Nectarine
Jus de fruits

Mardi 17/06

Menu Bambino

Duo de saucisson et sa
salade/ rilette de thon
Omelette bio local au
cheddar
Farfalles
Saint Bray bio local
Glace chocolat chantilly

Accueil du soir

Cookie maison
Compote
Lait



Mercredi 18/06

Menu servi sur le centre de loisirs*

Tomate vinaigrette
Lentille à l'Algérienne
Chèvre
Crème dessert/ biscuit
Goûter
Gâteau au chocolat
Briquette de lait vanille

Jeudi 19/06

Radis bio local beurre
Tajine de **légumes** pois
chiche bio local
Yaourt grec bio local à la
confiture de mûre

Accueil du soir

Gâteau
Yaourt à boire
Sirop

Vendredi 20/06

Salade verte
Parmentier de dinde/
brandade de poisson
Saint morêt bio
Pêche

Accueil du soir

Baguette viennoise chocolat
Pastèque
Eau

*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*

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 :** Montgeon, Prévert (Pierre Hamet).T Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

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

MENUS DU 23 AU 27 JUIN 2025



Lundi 23/06

Fête de l'été

Jus de fruits

Tomate cerise

Pain bagnat au thon

Chips

Babybel

Glace

Accueil du soir

Baguette beurre

Melon jaune

Sirop

Mardi 24/06

Menu Créole Unesco

Concombre citron vert

Rougail saucisse/ **rougail**

crevettes

Riz frit

Flan coco

Accueil du soir

Donut au sucre

Briquette de lait chocolaté



Mercredi 25/06

Menu servi sur le centre de
loisirs*

Œufs mayonnaise

Spaghetti façon milanaise

Gouda

Pêche

Goûter

Chausson aux pommes

Melon

Eau

Jeudi 26/06

Duo de **melons**

Falafel et sa sauce
fromage blanc aux
herbes

Saint Ursin ^{bio}

Mousse au chocolat
végétal

Accueil du soir

Gâteau

Abricot

Jus de fruits

Vendredi 27/06

Tomate sauce cocktail

Moules à la crème

Pommes frites

Tartes aux **fraises**

Accueil du soir

Muffin au chocolat

Eau

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

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 :** Montgeon, Prévert (Pierre Hamet).T Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.

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

MENUS DU 30 AU 4 JUILLET 2025



Lundi 30/06

Pastèque à la menthe

Cordon bleu sauce hongroise/ **œuf sauce hongroise**

Pdt « smile »

Fromage blanc aux fruits

Accueil du soir

Cake aux pommes
Lait

Mardi 1/07

Menu Asie Unesco

Carotte râpée/ quinoa ^{bio}
_{local}

Wok de nouilles aux crevettes

Comté

Ananas

Accueil du soir

Baguette viennoise confiture
Nectarine
Sirop



Mercredi 2/07

Menu servi sur le centre de loisirs*

Menu Jamaïcain Unesco

Salade Jamaïcaine

Poulet « Jerk »/ **filet de limande meunière**

Pommes métisse

Gâteau noix de coco

Goûter

Gâteau

Pastèque

Lait

Jeudi 3/07

Melon

Tartine montagnarde

Salade verte

Lassi pommes

Accueil du soir

Gâteau
Compote
Eau

Vendredi 4/07

Menu du cuisinier



Accueil du soir

Pas de goûter

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

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 : Montgeon, Prévert (Pierre Hamet).T Gautier, E. Herriot primaire, Dauphine, Massillon, J. Maridor, P.Bert, Molière, P. Kergomard et Ferme du Mont Lecomte.**

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