



Menus scolaires • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
* Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 9 juillet	Mardi 10 juillet	Mercredi 11 juillet	Jeudi 12 juillet	Vendredi 13 juillet	
radis beurre	tomate vinaigrette (RN)	salade de blé (AB) au maïs (AB) et tomate (RN) vinaigrette (RN)	macédoine vinaigrette	THEME ITALIE	
chili con carne (RN)	rôti de dinde (LR) sauce au curry	filet de poisson (RN) sauce oseille	tajine de boeuf (RN) (tomate carotte courgette pruneau)	tarte Italienne	
riz pilaf (AB)	gratin de courgettes (AB)	ratatouille	semoule (AB)	escalope de dinde (VF) à la milanaise	
fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi	morbier	pont l'évêque (RN) Ferme Saint-Philbert des champs	coulommiers (RN)	spaghettis (AB) et sauce tomate	
pêche	riz au lait (AB)	purée de pomme abricot	framboise	mozzarella	
<i>goûter</i>		<i>goûter</i>		<i>goûter</i>	
pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)	pain au lait, chocolat, sirop de grenade	pain (AB), beurre, confiture abricot, jus de pommes (RN)	quatre quart (RN) au chocolat, jus d'orange	brioche, compote à boire, sirop fraise	



Menus scolaires • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
* Peut contenir des traces de fruits à coques

Les plats proposés dans les menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: œuf, fruits à coque, lupin, lait (y compris lactose), mollusques, crustacés, poisson, sulfites, arachides, soja, céréales contenant du gluten, sésame, céleri et moutarde.

Lundi 16 juillet	Mardi 17 juillet	Mercredi 18 juillet	Jeudi 19 juillet	Vendredi 20 juillet
tomate (AB) vinaigrette (RN)	carottes râpées vinaigrette (RN)	concombre (AB) vinaigrette (RN)	betteraves cuites vinaigrette (RN)	tarte au fromage
jambon (O3) - jambon de dinde	sauté de dinde (LR) sauce au miel et orange	omelette nature (AB)	rôti de boeuf (RN)	filet de poisson (RN) sauce dieppoise
lentilles (AB) et carottes (RN)	légumes gratinés (RN)	gratin normand de pomme de terre (RN) (camembert pomme de terre oignons crème)	frites ketchup maison	riz (AB) aux dés de courgettes (AB)
camembert (AB)	meule de bray (AB)	yaourt (RN) sucré ferme des peupliers	brie (RN)	fleur de lin (RN) Ferme Saint-Vincent de Cramesnil
cône chocolat	pudding (RN)	fruit	melon	fruit
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
pain (AB), beurre, confiture fraise, lait (AB)	velouté fruix, gaufre	pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange	gâteau au yaourt (RN), jus de pommes (AB)	banane, madeleine (*), sirop de grenade