




Menu de la semaine • Mairie de Rouen •





Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 11/10/2019


1 Agriculture biologique 

2 Produits de la région 

3 Viande française 

4 Label Rouge 

5 Bleu Blanc Cœur 

6 Pêche durable 

SV Sans viande

! Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
entrée	- carottes jaunes 1 et maïs 1 vinaigrette 2	- betteraves 2 vinaigrette 2	- salade de mâche et concombre vinaigrette 2	- soupe de potiron 2	- duo de choux-fleurs blanc et violet vinaigrette 2
plat	- émincé de dinde 4 sauce au curry - SV curry de pois chiches aux légumes jaunes (pois chiches, carottes jaunes, chou-fleur, navets, oignons) - pépinettes	- émincé de veau 2 sauce tomate - SV ragout de haricots rouges (haricots rouges, courgettes, carottes, tomates, oignons) - quinoa 1 aux petits légumes	- filet d'eglefin 6 à l'oseille - gratin de brocolis 1 et pommes de terre 2	- dahl de lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, tomates) - riz pilaf 1 aux dés de carottes 2	- filet de poisson rôti 6 - pommes de terre vitelottes 2
laitage	- tome de bray 1 Ferme de La Quesne - port-salut (maternelles)	- mini-babybel 1 - mini-babybel (maternelles)	- fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi	- mimolette	- bûche de chèvre frais 2 Chèvrerie Saint-Cosme - tome fraîche de montagne (maternelles)
dessert	- ananas	- purée de pomme fraise	- kiwi	- clémentine	- yaourt entier 2 sur lit de myrtilles
goûter	- confiture de pêche, beurre, lait 1 baguette 1	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise	- beurre, jus d'oranges 1 chocolat au lait, baguette 1	- gateau 1 chocolat banane, jus de pommes 1	- madeleine aux pépites de chocolat, sirop de fraise, petit suisse fruité

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.




Menu de la semaine • Mairie de Rouen •





Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 11/10/2019


1 Agriculture biologique 

2 Produits de la région 

3 Viande française 

4 Label Rouge 

5 Bleu Blanc Cœur 

6 Pêche durable 

SV Sans viande

! Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
entrée	- salade iceberg maïs 1 et croûtons vinaigrette 2	- velouté Dubarry 1	- pamplemousse et sucre	- salade de coquillettes 1 au thon	- terrine aux deux poissons 6 sauce aux herbes
plat	- bolognaise de veau 2 - SV bolognaise de thon - tagliatelles 1	- sauté de porc 4 sauce champignons - SV oeuf mollet à la crème 2 - gratin de légumes 1 et pommes de terre 1	- lentilles 1 à la mexicaine (lentilles, haricots rouges, maïs, carottes, oignons, tomates) - boulgour 1	- rôti de boeuf 2 - SV filet de poisson rôti 6 - purée de butternut 1	- rôti de veau 2 sauce chasseur - SV mijoté de flageolets aux épices - carottes vichy 1 et riz pilaf 1
laitage	- fromage blanc sucré 2 Ferme du Beffroi	- petit saint-paulin 1	- emmental	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- coeur de saint-romain 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil - pont l'évêque pasteurisé (maternelles)
dessert	- purée de pomme mirabelle	- orange	- gâteau aux poires	- fruit	- fruit
goûter	- pâte à tartiner maison 1 lait 2 baguette 1	- pain au lait, sirop de grenadine, chocolat au lait	- beurre, confiture de framboises, baguette 1 jus de pommes 1	- jus d'oranges 1 quatre-quarts 1	- sirop de fraise, purée de pomme à boire 1 brioche

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.




Menu de la semaine • Mairie de Rouen •





Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés




Menu mis à jour le : 11/10/2019


1 Agriculture biologique 

2 Produits de la région 

3 Viande française 

4 Label Rouge 

5 Bleu Blanc Cœur 

6 Pêche durable 

SV Sans viande

! Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



entrée

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
entrée	- concombre vinaigrette 2	- salade écolière 1 vinaigrette 2 (pommes de terre, oëuf, carottes)	- potage de légumes 1	- pamplemousse et sucre	- asperges vinaigrette 2
plat	- chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) - torti 1	- filet de poisson 6 sauce fécampoise 2 - haricots verts 1	- rôti de dinde 4 sauce louisiane - SV oeuf mollet à la crème 2 - purée de courgettes 1	- lasagnes aux deux saumons	- omelette 1 nature - frites au four
laitage	- brie 2	- saint-bray 1 Ferme de la Quesne - ossau iraty (maternelles)	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	- camembert 1	- pont l'évêque pasteurisé
dessert	- purée de pomme banane 1	- riz au lait 1	- fruit	- flan 1 au caramel	- fruit
goûter	- confiture d'abricots, beurre, lait 1 baguette 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise	- beurre, jus d'oranges 1 chocolat au lait, baguette 1	- jus de pommes 2 gâteau au yaourt 1	- banane, madeleine aux pépites de chocolat, sirop de cassis

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.




Menu de la semaine • Mairie de Rouen •





Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 11/10/2019


1 Agriculture biologique 

2 Produits de la région 

3 Viande française 

4 Label Rouge 

5 Bleu Blanc Cœur 

6 Pêche durable 

SV Sans viande

! Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	Vendredi 1 novembre
entrée	- tomate à la vinaigrette 2	- salade iceberg et croûtons	- rilette de thon	- carottes râpées 1 vinaigrette 2	
plat	- filet de colin meunière et ketchup - pommes noisettes	- jambon de dinde - SV oeuf dur à la crème - pommes sautées et haricots verts	- raviolis aux légumes	- rôti de boeuf 3 - SV filet de colin pané - petits pois carottes	
laitage	- port salut	- fromage blanc 1 sucré Ferme du Beffroi	- brie	- mimolette	
dessert	- crème dessert 1 au chocolat	- purée de pomme poire 1	- fruit	- salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	
goûter	- confiture de fraises, beurre, lait 2 baguette 1	- pain au lait, sirop de grenadine, chocolat au lait	- gaufre et chantilly	- sirop de citron, purée de pomme à boire 1 brioche	

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.