

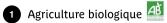
# Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



### Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

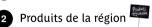


Menu mis à jour le : 11/10/2019









5 Bleu Blanc Cœur

Peut contenir des traces de fruits à coque



6 Pêche durable

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 <b>2</b>	– soupe de potiron <b>②</b>	<ul> <li>duo de choux-fleurs blanc et violet vinaigrette</li> </ul>
plat	<ul> <li>émincé de dinde  sauce au curry</li> <li>sucurry de pois chiches aux légumes jaunes (pois chiches, carottes jaunes, chou-fleur, navets, oignons)</li> <li>pépinettes</li> </ul>	<ul> <li>émincé de veau 2 sauce tomate</li> <li>sv ragout de haricots rouges (haricots rouges, courgettes, carottes, tomates, oignons)</li> <li>quinoa 1 aux petits légumes</li> </ul>	<ul> <li>filet d'eglefin 6 à l'oseille</li> <li>gratin de brocolis 1 et</li> <li>pommes de terre 2</li> </ul>	- 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	<ul> <li>tome de bray  Ferme de La</li> <li>Quesne</li> <li>port-salut (maternelles)</li> </ul>	– mini–babybel <b>①</b> – mini–babybel (maternelles)	– fromage blanc sucré ① Ferme du Beffroi	– mimolette	<ul> <li>bûche de chèvre frais 2</li> <li>Chèvrerie Saint-Cosme</li> <li>tome fraîche de montagne (maternelles)</li> </ul>
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

essins: © Christophe Bi



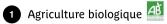
# Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



#### Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

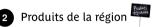


Menu mis à jour le : 11/10/2019



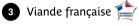


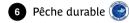




5 Bleu Blanc Cœur

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 🕕	– pamplemousse et sucre	– salade de coquillettes 🕕 au thon	– terrine aux deux poissons 6 sauce aux herbes
plat	<ul> <li>bolognaise de veau 2</li> <li>sv bolognaise de thon</li> <li>tagliatelles 1</li> </ul>	- sauté de porc 4 sauce champignons - 30 oeuf mollet à la crème 2 - gratin de légumes 1 et pommes de terre 1	<ul> <li>lentilles  a la mexicaine</li> <li>(lentilles, haricots rouges, maïs, carottes, oignons, tomates)</li> <li>boulgour  </li> </ul>	– rôti de boeuf 2 – ऒ filet de poisson rôti 6 – purée de butternut 1	- rôti de veau ② sauce chasseur - ᠍ mijoté de flageolets aux épices - carottes vichy ① et riz pilaf ①
laitage	– fromage blanc sucré ② Ferme du Beffroi	– petit saint–paulin <b>1</b>	– 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 ▲ 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



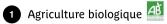
## Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



### Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 11/10/2019









5 Bleu Blanc Cœur 👑

Peut contenir des traces de fruits à coque



6 Pêche durable

Menu en centre de loisirs



	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre	
entrée	– concombre vinaigrette 2	<ul> <li>- salade écolière 1 vinaigrette</li> <li>2 (pommes de terre, oeuf, carottes)</li> </ul>	– potage de légumes 🛈	– pamplemousse et sucre	– asperges vinaigrette 2	•
plat	<ul> <li>chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates)</li> <li>torti</li> </ul>	<ul> <li>filet de poisson 6 sauce fécampoise 2</li> <li>haricots verts 1</li> </ul>	- rôti de dinde 4 sauce louisiane - S oeuf mollet à la crème 2 - purée de courgettes 1	– lasagnes aux deux saumons	– omelette <b>1</b> 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 🛈	– riz au lait 🚺	– fruit	– flan 🛈 au caramel	– fruit	e Billard
goûter	– confiture d'abricots, beurre, lait ❶ baguette ❶	– 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	Dessins: © Christoph



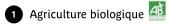
## Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



#### Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

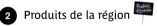


Menu mis à jour le : 11/10/2019



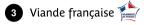






5 Bleu Blanc Cœur

Peut contenir des traces de fruits à coque



6 Pêche durable 🍪

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	– rillette de thon	– carottes râpées 1 vinaigrette 2	
plat	<ul> <li>filet de colin meunière et ketchup</li> <li>pommes noisettes</li> </ul>	– jambon de dinde – ऒ oeuf dur à la crème – pommes sautées et haricots verts	– raviolis aux légumes	– rôti de boeuf 3 – ₃v filet de colin pané – petits pois carottes	
laitage	– port salut	– fromage blanc 1 sucré Ferme du Beffroi	– brie	– mimolette	
dessert	– crème dessert <b>①</b> au chocolat	– purée de pomme poire 🛈	– fruit	– salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits )	
goûter	<ul> <li>confiture de fraises, beurre,</li> <li>lait 2 baguette 1</li> </ul>	– pain au lait, sirop de grenadine, chocolat au lait	– gaufre et chantilly	– sirop de citron, purée de pomme à boire ① brioche	