



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 10/03/2020

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 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
<p>entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - concombre à la bulgare <p>plat</p> <ul style="list-style-type: none"> - chipolatas ⑤ - SV haricots rouges à la louisiane - haricots verts ① et coquillettes ① <p>laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> - coulommiers ② - port-salut (maternelles) <p>dessert dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> - crème dessert à la vanille ① <p>goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâte à tartiner maison ! lait ② baguette ① 	<p>entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - velouté Dubarry ① (pommes de terre, chou-fleur) <p>plat</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôti de boeuf ① - SV oeuf mollet sauce aurore - pommes rissolées ② et carottes en cubes ① <p>laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> - fromage blanc sucré ① Ferme du Beffroi <p>dessert dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruit <p>goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - pain au lait ! chocolat au lait ! 	<p>entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - macédoine mayonnaise <p>plat</p> <ul style="list-style-type: none"> - brandade aux trois poissons ⑥ - cœur de laitue vinaigrette ② <p>laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> - brie ② <p>dessert dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> - fruit <p>goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - confiture de fraises, jus de pommes ② beurre, baguette ① 	<p>entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - betteraves ② mimosa ① vinaigrette ② <p>plat</p> <ul style="list-style-type: none"> - cake à l'aubergine et féta - purée de céleri ② <p>laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> - saint-bray ① Ferme de La Quesne <p>dessert dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> - banane au chocolat <p>goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - gâteau ① aux pommes, jus d'oranges ① 	<p>entrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - salade iceberg et maïs ① vinaigrette ② <p>plat</p> <ul style="list-style-type: none"> - blanquette de dinde ④ à l'ancienne - SV blanquette de la mer sauce normande ② - riz pilaf ① et brunoise de légumes ① <p>laitage</p> <ul style="list-style-type: none"> - bûche de chèvre ① Ferme Saint-Joseph - camembert ① (maternelles) <p>dessert dessert</p> <ul style="list-style-type: none"> - flan coco <p>goûter</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 : 10/03/2020

- 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

Lundi 6 avril

- haricots verts 1 vinaigrette 2
- parmentier de boeuf 1
- SV parmentier 2 de pois cassés (pois cassés, oignons, purée de pommes de terre, chapelure, emmental)
- cœur de laitue vinaigrette 2

Mardi 7 avril

- carottes râpées 1 vinaigrette 2
- cassoulet végétarien (haricots cocos, pommes de terre, carottes, navets, oignons, tomates)

Mercredi 8 avril

- potage de légumes 2 (pommes de terre, carottes, navets)
- rôti de veau 2 sauce champignons
- SV oeuf mollet sauce champignons
- brocolis 1 et gratin de crozets

Jeudi 9 avril

- salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise)
- sauté de porc 2 sauce moutarde
- SV lentilles 1 à la dijonnaise (lentilles, chou-fleur, flageolets, carottes, oignons, crème, moutarde)
- quinoa gourmand 1 aux petits légumes

Vendredi 10 avril

- jus de poires 2
- salade de mâche betteraves tomates cerises vinaigrette 2

plat

laitage

dessert
gâteau

- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers

- comté AOP

- petit saint-paulin 1

- meule de bray 1 Ferme de La Quesne

- fondant du pays de caux 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil
- mimolette (maternelles)

- fruit

- crêpe 1 au sucre ▲

- fruit

- purée de pomme poire 1

- gâteau 1 au chocolat et banane

- beurre, confiture de framboises, lait 1 baguette 1

- beurre, jus d'oranges 1 baguette 1 chocolat au lait ▲

- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers, gaufre poudrée

- gâteau au yaourt 1 jus de pommes 1

- banane, madeleine aux pépites de chocolat ▲

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 : 10/03/2020

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 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
entrée	- oeuf dur ① mayonnaise	- concombre à la bulgare	- chou blanc ② et carottes ① comtoise vinaigrette ② (chou blanc, carottes, emmental, mimolette)	- tarte à l'italienne
plat	- filet de cabillaud ⑥ sauce aurore - chou-fleur ① et pommes de terre ①	- couscous merguez agneau - SV couscous végétarien (pois chiches, navets, carottes, oignons, tomates et selon arrivage : courgettes, poivrons) - semoule ①	- poulet ② rôti - SV oeuf mollet à la crème ② - pépinettes et haricots verts ①	- mijoté de flageolets aux épices - boulgour ① aux dés de carottes ①
laitage	- ossau iraty AOP	- brie	- reblochon AOP - pont l'évêque pasteurisé (maternelles)	- fromage blanc sucré ② Ferme du Beffroi
dessert	- fruit	- purée de pomme banane ①	- flan ① caramel	- fruit
goûter	- pain au lait ! chocolat au lait !	- jus d'oranges ① quatre-quarts ①	- confiture d'abricots, beurre, baguette ① jus de pommes ①	- 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 : 10/03/2020

- 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 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
entrée	- céleri 1 rémoulade	- potage crécy 1 (pommes de terre, carottes)	- salade parmentière 1 vinaigrette 2 (pommes de terre, oeuf, tomate)	- carottes râpées 1 vinaigrette 2	- chou-fleur 1 vinaigrette 2
plat	- rôti de dinde 4 sauce tomate - SV filet de poisson 6 sauce tomate 2 - brocolis 1 et riz pilaf 1	- omelette 1 nature - frites au four et ketchup maison	- lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates) - cœur de laitue vinaigrette 2	- filet de poisson rôti 6 aux petits légumes - purée de pois cassés	- navarin - SV petits pois 1 et compotée de légumes (petits pois, oignons, poivrons, tomates) - quinoa gourmand 1
laitage	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- morbier AOP - camembert 1 (maternelles)	- petit saint-paulin 1	- tomme de Savoie IGP
dessert	- pomme 2 au four	- fruit	- fruit	- riz au lait 1	- salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)
gouter	- confiture de fraises, beurre, lait 1 baguette 1	- banane, madeleine aux pépites de chocolat ⚡	- beurre, jus d'oranges 1 baguette 1 chocolat au lait ⚡	- brownie ⚡ et crème anglaise	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers, gaufre poudrée

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 : 10/03/2020



- 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 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 mai
entrée	- salade iceberg et emmental vinaigrette ②	- carottes râpées ① et maïs ① vinaigrette ②	- terrine aux deux poissons ⑥ sauce aux herbes	- concombre à la bulgare	
plat	- filet de colin meunière - pépinettes	- bolognaise de veau ② - SV bolognaise de thon - spaghetti ①	- émincé de dinde ③ sauce au curry - SV curry de chou-fleur et pois chiches (pois chiches, chou-fleur, carottes, oignons) - carottes ① en dés et riz pilaf ①	- tarte au fromage - cœur de laitue vinaigrette ②	
laitage	- fromage blanc sucré ① Ferme du Beffroi	- le tendre rouennais ② Ferme Saint-Vincent-Cramesnil - emmental ① (maternelles)	- cantal AOP	- tome de bray ① Ferme de La Quesne - gouda ① (maternelles)	
dessert	- fruit	- purée de pomme fraise	- fruit	- crème dessert au chocolat ①	
goûter	- pâte à tartiner maison ⚠ lait ② baguette ①	- pain au lait ⚠ chocolat au lait ⚠	- jus de pommes ② confiture de framboises, beurre, baguette ①	- quatre-quart ① au chocolat, jus d'oranges ①	

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.