






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

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
entrée	- concombre à la bulgare	- velouté Dubarry 1 (pommes de terre, chou-fleur)	- macédoine mayonnaise	- betteraves 2 mimosa 1 vinaigrette 2	- salade iceberg et maïs 1 vinaigrette 2
plat	- chipolatas 5 - SV haricots rouges à la louisiane - haricots verts 1 et coquillettes 1	- rôti de boeuf 1 - SV oeuf mollet sauce aurore - pommes rissolées 2 et carottes en cubes 1	- brandade aux trois poissons 6 - cœur de laitue vinaigrette 2	- cake à l'aubergine et féta - purée de céleri 2	- blanquette de dinde 4 à l'ancienne - SV blanquette de la mer sauce normande 2 - riz pilaf 1 et brunoise de légumes 1
laitage	- coulommiers 2 - port-salut (maternelles)	- fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi	- brie 2	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne	- bûche de chèvre 1 Ferme Saint-Joseph - camembert 1 (maternelles)
dessert	- crème dessert à la vanille 1	- fruit	- fruit	- banane au chocolat	- flan coco
goûter	- pâte à tartiner maison 1 lait 2 baguette 1	- pain au lait 1 chocolat au lait 1	- confiture de fraises, jus de pommes 2 beurre, baguette 1	- gâteau 1 aux pommes, jus d'oranges 1	- purée de pomme à boire 1 brioche 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.






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

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 6 avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
entrée	– haricots verts 1 vinaigrette 2	– carottes râpées 1 vinaigrette 2	– potage de légumes 2 (pommes de terre, carottes, navets)	– salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise)	– jus de poires 2 – salade de mâche betteraves tomates cerises vinaigrette 2
plat	– parmentier de boeuf 1 – SV parmentier 2 de pois cassés (pois cassés, oignons, purée de pommes de terre, chapelure, emmental) – coeur de laitue vinaigrette 2	– cassoulet végétarien (haricots cocos, pommes de terre, carottes, navets, oignons, tomates)	– rôti de veau 2 sauce champignons – SV oeuf mollet sauce champignons – brocolis 1 et gratin de crozets	– 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	– filet de saumon aux petits légumes 1 – tagliatelles 1
laitage	– 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)
dessert	– fruit	– crêpe 1 au sucre !	– fruit	– purée de pomme poire 1	– gâteau 1 au chocolat et banane
goûter	– 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 1 – chocolat au lait 1	– jus d'oranges 1 – quatre-quarts 1	– confiture d'abricots, beurre, baguette 1 jus de pommes 1	– purée de pomme à boire 1 – brioche 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.






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

plat

laitage

dessert

goûter

	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) – coeur 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)
goûter	– confiture de fraises, beurre, lait 1 baguette 1	– banane, madeleine aux pépites de chocolat 1	– beurre, jus d'oranges 1 baguette 1 chocolat au lait 1	– brownie 1 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 1 lait 2 baguette 1	– pain au lait 1 chocolat au lait 1	– 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.