



# Menu de la semaine • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 25/11/2020

1 Agriculture biologique

2 Produits de la région

3 Viande française

4 Label Rouge

5 Bleu Blanc Cœur

6 Pêche durable

Menu végétarien Sans viande

Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



entrée

## Lundi 23 novembre

- concombre 1 à la bulgare

- croziflette aux carottes 2 (crozets, carottes, oignons reblochon, emmental, béchamel)  
- salade de mâche

- camembert AOP 2

- crème dessert à la vanille 1

- lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat

## Mardi 24 novembre

- betteraves mimosa vinaigrette 2

- filet d'églefin 6 sauce aurore  
- carottes vichy 2 et riz pilaf 1

- fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi

- pomme 1

- vache qui rit 1 pain de campagne 1

## Mercredi 25 novembre

- velouté Dubarry 2 (pommes de terre, chou-fleur)

- poulet rôti 2  
- SV filet de merlan pané  
- brocolis 1 et pommes rissolées 2 ketchup maison

- emmental 1

- clémentine 1

- jus de pommes 1 banane, yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers

## Jeudi 26 novembre

- carottes râpées 1 vinaigrette 2

- lasagnes de veau 2  
- SV lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates)  
- cœur de laitue vinaigrette 2

- tome de bray 1 Ferme de La Quesne  
- pont l'évêque AOP pasteurisé (maternelles)

- purée de pomme cassis

- purée de pomme poire 1 gâteau au yaourt 1

## Vendredi 27 novembre

- radis rouge et beurre 1

- rôti de boeuf 2  
- SV filet de cabillaud rôti 6 aux herbes  
- purée de butternut 2

- tomme de Savoie IGP

- gâteau au chocolat 1

- lait 1 baguette 1 pâte à tartiner maison !

plat

laitage

gouter

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 : 25/11/2020

- 1 Agriculture biologique
- 2 Produits de la région
- 3 Viande française

- 4 Label Rouge
- 5 Bleu Blanc Cœur
- 6 Pêche durable

- Menu végétarien
- sv Sans viande
- ! Peut contenir des traces de fruits à coque
- Menu en centre de loisirs



entrée

## Lundi 30 novembre

- salade iceberg maïs 1 et croûtons ! vinaigrette 2
- émincé de dinde 4 à la crème 1
- sv filet d'églefin 6 à la crème 1
- carottes 1 et pépinettes

## Mardi 1 décembre

- macédoine mayonnaise
- lentilles 1 à la mexicaine (lentilles, haricots rouges, maïs, carottes, oignons, tomates)
- quinoa gourmand 1

plat

## Mercredi 2 décembre

- saint-bray 1 Ferme de La Quesne
- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers

laitage

## Jeudi 3 décembre

- purée de pomme poire 1
- vache qui rit 1 pain complet 1
- ossau iraty AOP
- crème dessert au chocolat 1
- jus de pommes 1 banane, fromage blanc nature 1 sucre

dessert

## Vendredi 4 décembre

- flan 1 caramel
- ananas
- pomme 2 crêpe 1 au sucre !
- brie 1
- clémentine
- lait 1 gâteau aux amandes !

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 : 25/11/2020

① Agriculture biologique

② Produits de la région

③ Viande française

④ Label Rouge

⑤ Bleu Blanc Cœur

⑥ Pêche durable

Menu végétarien Sans viande

Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



Lundi 7 décembre	Mardi 8 décembre	Mercredi 9 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
- concombre à la bulgare	- betteraves ① vinaigrette ②	- soupe de potimarron ①	- carottes râpées ① vinaigrette ②	- chou-fleur ① et maïs ① vinaigrette
- navarin ① -  navarin de thon - blé pilaf ① aux petits légumes 	- chipolatas ⑤ -  tarte au fromage - purée de carottes ①	- sauté de dinde ④ sauce curry -  curry de chou-fleur et pois chiches (pois chiches, chou-fleur, carottes, oignons) - riz ① aux épices	- brandade aux trois poissons ⑥ - cœur de laitue vinaigrette ②	- haricots rouges à la texane - haricots verts ① et semoule ①
- camembert ①	- fromage blanc sucré ① Ferme du Beffroi	- emmental ①	- tome de bray ① Ferme de La Quesne - petit saint-paulin ① (maternelles)	- mimolette
- yaourt ① à la fraise	- clémentine ①	- kiwi ①	- purée de pomme ①	- crêpe ① au sucre
- lait ① pain de campagne ① pâte à tartiner maison	- purée de pomme coing, pain complet ① beurre, confiture d'abricots	- lait ① cake aux copeaux de chocolat	- jus d'oranges ① pomme ② yaourt nature sucré ① Ferme des Peupliers	- petit suisse fruité, gâteau ① au 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 : 25/11/2020

1 Agriculture biologique

2 Produits de la région

3 Viande française

4 Label Rouge

5 Bleu Blanc Cœur

6 Pêche durable

Menu végétarien Sans viande

Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



entrée

## Lundi 14 décembre

- velouté de butternut ①

- rôti de veau ② sauce normande ②  
- SV oeuf mollet sauce normande ②  
- brocolis ① et pépinettes

- yaourt nature sucré ② Ferme des Peupliers

- fruit

- purée de pomme banane ① crêpe ① au sucre !

## Mardi 15 décembre

- céleri ① rémoulade

- sauté de porc ④ sauce moutarde  
- SV lentilles ① à la dijonnaise (lentilles, chou-fleur, flageolets, carottes, oignons, crème, moutarde)  
- petits pois ① et riz pilaf ①

- gouda ①

- purée de pomme banane ①

- lait ① quatre-quarts ①

## Mercredi 16 décembre

- salade festive au saumon fumé (salade iceberg, saumon fumé, concombre, crème, tomate, ciboulette)

- rôti de dinde ④ sauce aux marrons  
- SV filet de poisson ⑥ sauce aux marrons  
- carottes ① et pommes de terre rissolées ②

- meule de bray ① Ferme de La Quesne

- gâteau ① au chocolat banane crème anglaise

- lait chocolaté, clémentine ①

## Jeudi 17 décembre

- jus de poires ②  
- terrine aux deux légumes ② et coulis de betteraves

- filet de saumon aux pommes raisin et épices  
- tagliatelles ①

- le bô-érou ① Ferme de la Quesne

- gâteau au chocolat façon tiramisu  
- bonbons de chocolat praliné et clémentine ①

- petit suisse fruité, pain boulot ① beurre, confiture de pêches

## Vendredi 18 décembre

- oeuf dur ① mayonnaise

- parmentier ② de pois cassés (pois cassés, oignons, purée de pommes de terre, chapelure, emmental)  
- cœur de laitue vinaigrette ②

- mini-babybel ①

- fruit

- jus d'oranges ① pomme ② fromage blanc nature ① sucre

plat

laitage

dessert

gouter

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.