






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés













































Menu mis à jour le : 15/10/2021

- 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 11 octobre	Mardi 12 octobre	Mercredi 13 octobre	Jeudi 14 octobre	Vendredi 15 octobre
entrée	– salade iceberg emmental et croûtons  vinaigrette 	– carottes râpées  vinaigrette 	– velouté de butternut 	– chou blanc  comtoise vinaigrette (chou blanc, maïs, oeuf, mimolette)	– tomate  à la russe (tomate, thon, mayonnaise)
plat	– émincé de veau  sauce crétoise –  filet de poisson  sauce crétoise – chou-fleur  et pomme de terre 	– mijoté de haricots rouges (haricots rouges, courgettes, carottes, champignons, tomates, oignons) – riz pilaf  aux oignons 	– filet de poisson  sauce citron – brocolis et pomme de terre 	– poulet rôti  –  omelette  nature – fusilli  et macaroni  à la tomate et au basilic	– sauté de porc  sauce aux champignons –  flageolets sauce champignons – carottes vichy  et boulgour 
laitage	– saint-bray  Ferme de La Quesne	– yaourt nature sucré  Ferme des Peupliers	– pont l'évêque AOP pasteurisé	– brie 	– comté AOP
dessert	– crème dessert à la vanille 	– raisin blanc	– raisin noir	– purée de pomme 	– pommes 
goûter	– lait  quatre-quarts  au chocolat	– jus de pommes  vache qui rit  pain de campagne 	– banane, yaourt nature sucré  Ferme des Peupliers	– lait  baguette  pâte à tartiner maison 	– purée de pomme poire  gâteau au yaourt 

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 : 15/10/2021

- 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

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 18 octobre	Mardi 19 octobre	Mercredi 20 octobre	Jeudi 21 octobre	Vendredi 22 octobre
entrée	– betteraves 1 vinaigrette 1	– salade coleslaw 2 (carottes, chou blanc, mayonnaise)	– concombre 1 façon tzatziki	– salade piémontaise 2 (pommes de terre, oëuf, tomate, cornichons, mayonnaise, vinaigrette)	– potage crécy 1 (pommes de terre, carottes)
plat	– parmentier 2 de lentilles 1 (lentilles, oignons, tomate, purée de légumes, chapelure, emmental)	– filet de plie 6 sauce aurore – brocolis et riz pilaf 1	– oëuf mollet à la crème 1 – épinards 1 à la béchamel 1 et pommes de terre 2	– rôti de veau 1 sauce tomate 1 – sv pain de poisson 6 sauce tomate 1 – carottes 1 et coquillettes 1	– couscous merguez agneau 1 – sv couscous végétarien (pois chiches, navets, carottes, oignons, tomates et selon arrivage : courgettes, poivrons) – semoule 1
laitage	– gouda 1	– tomme de normandie 2 Villedieu–Rouffigny – ossau iraty AOP (maternelles)	– petit saint–paulin 1	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– raisin blanc 1	– purée de pomme cassis	– riz au lait 1	– pomme 1	– clémentine 1
goûter	– purée de pomme ananas, pain bûlot 1 beurre, confiture de fraises	– pomme 2 crêpe 1 au sucre 1	– jus de pommes 1 vache qui rit 1 pain complet 1	– lait 1 gâteau aux amandes 1	– banane, fromage blanc nature 1 sucre

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 : 15/10/2021

- 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 25 octobre	Mardi 26 octobre	Mercredi 27 octobre	Jeudi 28 octobre	Vendredi 29 octobre
entrée	– velouté de butternut 1	– salade texane vinaigrette 1	– salade écolière 1 vinaigrette 1 (pommes de terre, oëuf, carottes)	– carottes rapées 1 vinaigrette 1	– céleri 1 rémoulade
plat	– colin pané – ratatouille et riz pilaf 1	– poulet 1 grillé à l'américaine – sv flan de légumes à la louisiane (haricots rouges, carottes, poivrons, oignons) – pommes de terre spicy 1	– poêlée orientale (pois chiches, aubergines, carottes, poivrons, oignons, raisins secs) – boulgour 1	– filet de poisson rôti 6 aux herbes – haricots verts et pépinettes	– omelette 1 nature – petits pois 1 carottes 1
laitage	– cantal AOP	– le bô-érou 1 Ferme de la Quesne	– emmental 1	– camembert AOP 2	– yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers
dessert	– fruit	– brownie 	– fruit	– purée de pomme banane 1	– fruit
goûter	– lait 2 pain de campagne 1 pâte à tartiner maison 	– purée de pomme coing, pain complet 1 beurre, confiture d'abricots	– lait 2 cake aux copeaux de chocolat	– jus de pommes 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 : 15/10/2021

- 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 1 novembre	Mardi 2 novembre	Mercredi 3 novembre	Jeudi 4 novembre	Vendredi 5 novembre
entrée		– duo de carottes 1 et chou blanc 1 à la moutarde	– betteraves 1 vinaigrette 1	– potage de légumes 1 (pommes de terre, carottes, navets, chou blanc, céleri)	– salade piémontaise 1 (pommes de terre, oeuf, tomate, cornichons, mayonnaise, vinaigrette)
plat		– colin pané et ketchup maison – coquillettes 1	– couscous agneau 1 et merguez –  couscous végétarien (pois chiches, navets, carottes, oignons, tomates et selon arrivage : courgettes, poivrons) – semoule 1	– lasagnes de veau 1 –  lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates) – coeur de laitue vinaigrette 1	– mijoté de flageolets aux épices – carottes 1 et quinoa gourmand 1
laitage		– fromage blanc sucré 1 Ferme des Peupliers	– brie 1	– saint-bray 1 Ferme de La Quesne	– pont l'évêque AOP pasteurisé
dessert		– purée de pomme cassis	– fruit 1	– fruit 1	– salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)
goûter		– lait 2 quatre-quarts 1	– purée de pomme 1 baguette 1 beurre, confiture de framboises	– petit suisse fruité, pain bûlot 1 beurre, confiture de pêches	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre

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 : 15/10/2021

- 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 8 novembre	Mardi 9 novembre	Mercredi 10 novembre	Jeudi 11 novembre	Vendredi 12 novembre
entrée	– pamplemousse et sucre	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– concombre à la bulgare		– salade iceberg maïs 1 et emmental vinaigrette 1
plat	– filet de poisson rôti 6 aux herbes – purée 2 de butternut 2	– poulet rôti 1 – sv omelette 1 nature – pépinettes sauce tomate	– croziflette aux carottes 1 – salade de mâche		– émincé de veau 1 sauce marengo – sv flan de légumes à l'italienne (aubergines, poivrons, oignons) – petits pois 1 et boulgour 1
laitage	– gouda 1	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– camembert 1		– tome de bray 1 Ferme de La Quesne – petit saint-paulin 1 (maternelles)
dessert	– flan 1 caramel	– fruit	– purée de pomme fraise		– fruit
goûter	– lait 2 quatre-quarts 1 au chocolat	– jus de pommes 1 vache qui rit 1 pain de campagne 1	– banane, yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers		– lait 1 baguette 1 pâte à tartiner maison 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 : 15/10/2021

- 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

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 15 novembre	Mardi 16 novembre	Mercredi 17 novembre	Jeudi 18 novembre	Vendredi 19 novembre
entrée	– céleri 1 rémoulade	– chou-fleur 1 et maïs 1 vinaigrette 1	– carottes râpées 1 mimosa 1 vinaigrette 1	– betteraves 1 vinaigrette 1	– soupe de potimarron 1
plat	– sauté de dinde 4 sauce curry – sv curry de poisson 6 – riz 1 aux épices	– haricots rouges à la texane – semoule 1	– filet de poisson rôti 6 aux petits légumes 1 crévés – purée de céleri 2	– bolognaise de bœuf 4 – sv bolognaise de thon – spaghetti 1	– omelette nature 1 sauce tomate – blé pilaf 1 aux petits légumes
laitage	– cantal AOP	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– comté AOP	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne	– coulommiers 2 – cousterson 1 (maternelles)
dessert	– crème dessert à la vanille 1	– fruit	– brownie 1	– fruit	– fruit
goûter	– purée de pomme ananas, pain boudoir 1 beurre, confiture de fraises	– pomme 2 crêpe 1 au sucre 1	– jus de pommes 1 vache qui rit 1 pain complet 1	– banane, fromage blanc nature 1 sucre	– lait 1 gâteau aux amandes 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 : 15/10/2021

- 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 22 novembre	Mardi 23 novembre	Mercredi 24 novembre	Jeudi 25 novembre	Vendredi 26 novembre
entrée	– concombre façon tzatziki	– salade de cœurs de palmier vinaigrette 1 (cœurs de palmier, maïs, olives vertes)	– salade iceberg et croûtons 1 	– salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise)	– velouté de butternut 1
plat	– chipolatas 1 –  tarte au fromage – purée de carottes	– filet de poisson 6 sauce aurore – chou-fleur 2 et quinoa gourmand 1	– poulet rôti 2 –  oeuf mollet à la sauce normande 1 – haricots verts 1 et pommes de terre 2	– lentilles 1 à la mexicaine (lentilles, haricots rouges, maïs, carottes, oignons, tomates) – riz pilaf 1	– rôti de veau 1 sauce louisiane –  pain de poisson 6 sauce louisiane – brocolis 1 et pépinettes
laitage	– yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	– tomme de normandie 2 – Villedieu-Rouffigny – ossau iraty AOP (maternelles)	– emmental 1	– camembert AOP 2	– tome de bray 1 Ferme de La Quesne – saint-ursin 1 (maternelles)
dessert	– fruit	– fruit	– semoule au lait 1	– crème dessert au chocolat 1	– fruit
goûter	– lait 2 pain de campagne 1 pâte à tartiner maison 	– purée de pomme coing, pain complet 1 beurre, confiture d'abricots	– lait 2 cake aux copeaux de chocolat	– jus de pommes 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.