



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 15/05/2024

- 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 13 mai	Mardi 14 mai	Mercredi 15 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
entrée	- betteraves 1 vinaigrette 2	- haricots verts vinaigrette 1	- tomate vinaigrette 1	- concombre vinaigrette 1	- salade de maïs provençale vinaigrette 2 (maïs, oëuf, tomates, poivrons)
plat	- raviolis au fromage	- colin pané - pépinettes	- tartiflette 2 - tartiflette 2 végétarienne	- dahl de lentilles corail 2 (lentilles corail, carottes, poivrons, oignons, tomates) - céréales gourmandes 1	- blanquette de veau 2 - blanquette de haricots blancs - haricots verts 1 et riz créole 1
laitage	- vache qui rit	- pont l'évêque AOP pasteurisé	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers		- le bô-erou 1 ferme de la quesne
dessert	- orange	- kiwi	- banane au chocolat	- crème végane maison au lait de coco	- clémentine
goûter	- lait équitable, pain de campagne 1 beurre, confiture d'abricots	- jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- lait équitable, gâteau 1 chocolat banane	- purée de pomme mirabelle, pain complet 1 beurre, confiture de framboises	- petit suisse fruité, quatre-quarts 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 : 15/05/2024

- 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 20 mai	Mardi 21 mai	Mercredi 22 mai	Jeudi 23 mai	Vendredi 24 mai
entrée		- tomate vinaigrette 1	- saucisson sec 4 et beurre 1 -  terrine de thon sauce cocktail	- betteraves rouges 1 vinaigrette 1	- carottes râpées 1 vinaigrette 1
plat		- parmentier 2 de légumes aux lentilles 1	- poulet 2 sauce moutarde à l'ancienne 2 -  flageolets à la moutarde à l'ancienne 2 - pépinettes	- rôti de veau 2 sauce italienne -  oeuf mollet sauce italienne - printanière de légumes 1 et gratin dauphinois 2	- filet de poisson 6 sauce aux agrumes - chou-fleur 1 et riz créole 1
laitage		- yaourt nature sucré 2 Ferme de Saint-Vaast-Dieppedalle	- port-salut	- camembert 1	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne
dessert		- kiwi 1	- banane 1	- ananas 1	- flan coco
goûter		- lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco	- jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre	- petit suisse fruité, pain boulot 1 pâte à tartiner maison 	- compote de pommes 2 maison, baguette 1 beurre, confiture de pêches et abricots

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 : 15/05/2024

- 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 27 mai	Mardi 28 mai	Mercredi 29 mai	Jeudi 30 mai	Vendredi 31 mai
entrée	– salade de coquillettes 1 provençale vinaigrette 1 (coquillettes, tomates, poivrons, persil)	– tomate vinaigrette 1	– concombre façon tzatziki	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– pastèque
plat	– chipolatas 2 –  cake aux champignons (champignons, poivrons, emmental, parmesan) – purée 2 de brocolis 1	– omelette 1 nature – ratatouille et semoule 1	– chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) – riz 1 aux épices	– émincé de dinde 5 sauce curry –  curry de pois cassés 2 – carottes 1 et quinoa gourmand 1	– courmentier 2 de poisson – salade iceberg vinaigrette 1
laitage	– brie 1	– cantal AOP	– comté AOP	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– fruit	– purée de pomme banane 1	– brownie 	– fruit	– flan 1 vanille caramel
goûter	– lait équitable, quatre-quarts 1 au chocolat	– jus de pommes 1 vache qui rit 1 pain de campagne 1	– banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 2	– lait équitable, baguette 1 beurre, confiture de fraises

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.