









# Menu de la semaine • Mairie de Rouen •







Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 27/08/2024

- 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 26 août	Mardi 27 août	Mercredi 28 août	Jeudi 29 août	Vendredi 30 août
<b>entrée</b>	- taboulé 1	- melon	[Hatched area]		
<b>plat</b>	- sauté de veau 3 sauce louisiane -  filet de poisson 6 sauce louisiane - purée 2 de haricots verts	- lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, courgettes, poivrons, tomates, béchamel, emmental) - salade iceberg vinaigrette 1			
<b>laitage</b>	- saint-nectaire AOP	- pont l'évêque AOP 2			
<b>dessert</b>	- raisin noir 1	- beignet au chocolat			
<b>goûter</b>	- purée de pomme 1 crêpe 1 au sucre 	- lait 1 gâteau 1 à la noix de coco			

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 : 27/08/2024

- 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 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
entrée	- salade croquante (salade iceberg, concombre, tomate, maïs, menthe)	- tomate 1 comtoise vinaigrette 1 (tomate, emmental, mimolette)	- pastèque	- jus de poires 2 - concombre 1 façon tzatziki	- taboulé 1 libanais (semoule, tomate, persil, menthe, oignons, citron, huile d'olive)
plat	- omelette 1 nature - pépinettes et ketchup maison	- filet de poisson 6 sauce aurore - brocolis et riz pilaf 1	- bolognaise de thon - spaghetti 1	- tarte au camembert 2 - salade iceberg vinaigrette 1	- fish beignet sauce moutarde miel maison - gratin de chou-fleur et de pommes de terre 2
laitage	- gouda 1	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- comté AOP	- mini-babybel 1	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert	- yaourt 1 à la vanille	- purée de pomme coing	- gâteau 1 au chocolat et noix de coco	- flan 1 aux abricots	- fruit
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	- lait équitable, baguette 1 beurre, confiture de fraises	- purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 2

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 : 27/08/2024

- 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 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 12 septembre	Vendredi 13 septembre
<b>entrée</b>	- tomate 1 à la vinaigrette 1	- rillettes de thon	- carottes râpées 2 vinaigrette 1	- salade coleslaw 2 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	- betteraves rouges 1 vinaigrette 1
<b>plat</b>	- lentilles à la dijonnaise (lentilles, chou-fleur, flageolets, carottes, oignons, crème, moutarde) - riz de camargue pilaf	- raviolis aux légumes	- poulet 2 rôti -  omelette 1 nature - petits pois 1 et coquillettes 1 ketchup maison	- carré de seitan 1 - pommes 2 sauce tartare maison	- filet de poisson rôti 6 aux herbes et oignons - ratatouille 2 et céréales gourmandes 1
<b>laitage</b>	- cantal AOP	- vache qui rit	- le bô-erou 1 Ferme de la Quesne	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- emmental (maternelles) - tomme de normandie 2 Villedieu-Rouffigny
<b>dessert</b>	- beignet au chocolat	- purée de pomme 1	- compote de pommes 2 maison	- brownie 	- fruit 1
<b>goûter</b>	- lait équitable, crêpe 1 au sucre 	- banane 1 fromage blanc nature 1 sucre	- lait 2 pain bûle 1 pâte à tartiner maison 	- jus de pommes 1 délice à l'emmental, pain de campagne 1	- pomme 2 far breton 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 : 27/08/2024

- 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 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
<b>entrée</b>	– salade de lentilles 1 vinaigrette 1 (lentilles, oëuf, tomates, échalotes)	– concombre 1 à la bulgare	– salade de maïs, poivrons et tomates	– carottes râpées 2 au citron	– melon
<b>plat</b>	– sauté de porc 4 sauce livarot –  oëuf mollet sauce au livarot 2 – carottes 2 et pommes de terre 2	– cassoulet végétarien (haricots cocos, carottes, petits pois, oignons, tomates)	– colin pané – ratatouille 2 et quinoa gourmand 1	– chili con carne 2 –  chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) – riz pilaf 1	– poule 3 sauce au curry –  croustillant pommes de terre et emmental – haricots verts 1 et méli-mélo gourmand
<b>laitage</b>	– brie 2	– comté AOP	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– saint-bray 1 Ferme de La Quesne	– emmental 1
<b>dessert</b>	– fruit	– crème dessert maison au chocolat	– fruit	– purée de pomme coing	– flan 1 vanille caramel
<b>goûter</b>	– lait équitable, pain de campagne 1 beurre, confiture d'abricots	– purée de pomme mirabelle, pain complet 1 beurre, confiture de framboises	– lait équitable, gâteau 1 chocolat banane	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– 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 : 27/08/2024

- 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 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
entrée	–  œuf dur 1 mayonnaise 1 – saucisson à l'ail 2 et beurre 1	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– riz niçois 1 au thon (riz, thon, haricots verts, maïs, tomates)	– tomate 1 à l'huile d'olive et basilic	– concombre 1 et maïs vinaigrette 1
plat	– filet de poisson rôti 6 aux petits légumes crévés – épinards 1 à la béchamel 1 et semoule 1	– émincé de boeuf 2 sauce arlequin –  omelette 1 nature – ratatouille 2 et pommes de terre rissolées 2	– poulet rôti 1 –  pain de thon – purée 2 de potiron 1	– bolognaise de veau 2 –  bolognaise végétarienne (lentilles vertes, carottes, oignons, tomates) – spaghetti 1	– petits pois et compotée de légumes – riz pilaf 1 aux dés de carottes 2
laitage	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– tome 1	– camembert 2	– pont l'évêque AOP 2	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– fruit 1	– fruit 1	– salade de fruits (kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	– purée de pomme pêche et fruit du dragon	– yaourt 1 à la vanille
goûter	– brownie 1 purée de pomme poire 	– lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco	– purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture de pêches et abricots	– petit suisse fruité, pain boudin 1 pâte à tartiner maison 	– 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.