



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 04/09/2024

- 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	– nectarine
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 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 : 04/09/2024

- 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
entrée	- tomate vinaigrette 1	- rillettes de thon	- carottes râpées 2 vinaigrette 1	- salade coleslaw 2 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	- betteraves rouges 1 vinaigrette 1
plat	- 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
laitage	- 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
dessert	- beignet au chocolat	- purée de pomme 1	- compote de pommes 2 maison	- brownie 	- fruit 1
goûter	- 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 : 04/09/2024

- 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
entrée	- salade de lentilles 1 vinaigrette 1	- concombre à la bulgare	- salade de maïs, poivrons et tomates	- carottes râpées 2 au citron	- melon
plat	- sauté de porc 4 sauce livarot -  oeuf 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
laitage	- brie 2	- comté AOP	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne	- emmental 1
dessert	- fruit	- crème dessert maison au chocolat	- fruit	- purée de pomme coing	- flan 1 vanille caramel
goûter	- 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 poire, 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 : 04/09/2024

- 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	<ul style="list-style-type: none"> -  oeuf dur 1 mayonnaise - saucisson à l'ail 2 et beurre 1 	<ul style="list-style-type: none"> - betteraves rouges 1 - vinaigrette 1 	<ul style="list-style-type: none"> - riz niçois 1 au thon (riz, thon, haricots verts, maïs, tomates) 	<ul style="list-style-type: none"> - tomate 2 à l'huile d'olive et basilic 	<ul style="list-style-type: none"> - concombre 2 et maïs vinaigrette 1
plat	<ul style="list-style-type: none"> - filet de poisson rôti 6 aux petits légumes crévés - épinards 1 à la béchamel 1 et semoule 1 	<ul style="list-style-type: none"> - émincé de boeuf 2 sauce arlequin -  omelette nature - ratatouille 2 et pommes de terre rissolées 2 	<ul style="list-style-type: none"> - poulet rôti 1 -  pain de thon - purée 2 de potiron 1 	<ul style="list-style-type: none"> - bolognaise de veau 2 -  bolognaise végétarienne (lentilles vertes, carottes, oignons, tomates) - spaghetti 1 	<ul style="list-style-type: none"> - petits pois et compotée de légumes - riz pilaf 1 aux dés de carottes 2
laitage	<ul style="list-style-type: none"> - fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers 	<ul style="list-style-type: none"> - tome 1 	<ul style="list-style-type: none"> - camembert 2 	<ul style="list-style-type: none"> - pont l'évêque AOP 2 	<ul style="list-style-type: none"> - meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	<ul style="list-style-type: none"> - fruit 1 	<ul style="list-style-type: none"> - fruit 1 	<ul style="list-style-type: none"> - salade de fruits (kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits) 	<ul style="list-style-type: none"> - purée de pomme pêche et fruit du dragon 	<ul style="list-style-type: none"> - yaourt 1 à la vanille
goûter	<ul style="list-style-type: none"> - brownie  purée de pomme poire 	<ul style="list-style-type: none"> - lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco 	<ul style="list-style-type: none"> - purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture de pêches et abricots 	<ul style="list-style-type: none"> - petit suisse fruité, pain boulot 1 pâte à tartiner maison  	<ul style="list-style-type: none"> - 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 : 04/09/2024

- 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 30 septembre	Mardi 1 octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
entrée	– salade de perles au surimi (perles de blé, surimi, tomate, ananas, crème, vinaigrette)	– carottes râpées 2 vinaigrette 1	– concombre 2 à la bulgare	– tomate 2 vinaigrette 1	– velouté 2 Dubarry 2
plat	– parmentier de courgettes 2 et poisson – salade iceberg vinaigrette 1	– chipolatas 4 sauce moutarde –  colin meunière sauce moutarde – brocolis 2 et semoule 1	– sauté de dinde 4 sauce paprika –  haricots coco sauce paprika – carottes 2 et quinoa gourmand 1	– picoussel (galette aux blettes) sauce louisiane – riz créole 1	– roti de boeuf 2 sauce poivre –  omelette nature 1 sauce poivre – pepinettes aux petits pois
laitage	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– brie 2	– gouda 1	– le bô-érou 1 Ferme de la Quesne	– mini-babybel
dessert	– fruit	– purée de pomme mirabelle	– crème aux oeufs maison à la vanille	– gâteau au chocolat et noix de coco	– fruit
goûter	– lait 1 quatre-quarts 2 au chocolat	– jus de pommes 1 delice au camembert, pain de campagne 1	– kiwi jaune, yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait 1 baguette 1 beurre, confiture de fraises	– purée de pomme banane 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.