






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 27/02/2025

- 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 3 mars	Mardi 4 mars	Mercredi 5 mars	Jeudi 6 mars	Vendredi 7 mars
entrée	- potage 2 de légumes 1 (pommes de terre, carottes, céleri, navets)	- céleri 1 rémoulade	- salade parmentière 2 vinaigrette 1 (pommes de terre, oeuf, cornichons)	- carottes râpées 1 vinaigrette 1	- salade iceberg emmental et croûtons 1 vinaigrette 1
plat	- chili con carne 1 - sv chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) - riz créole 1	- mijoté de flageolets aux épices - méli-mélo gourmand	- colin meunière - brocolis 1 et céréales à l'indienne	- sauté de bœuf 1 aux pleurotes 1 de Normandie - sv oeuf poché sauce aux pleurotes 1 de Normandie - gratin dauphinois 2	- fideua au poisson - pâtes 1 fideua (poivrons, petits pois, crevettes, moules, seiches, oignons)
laitage	- yaourt nature sucré 2 Ferme de la Chapelle Brestot	- pont l'évêque AOP 2	- emmental 1	- saint-bray 1 Ferme de la Quesne	- camembert 1
dessert	- clémentine	- beignet au chocolat noisette 1	- ananas	- crumble aux pommes	- purée de pomme mirabelle
goûter	- lait équitable, quatre-quarts 1 au chocolat	- pain au lait 1 purée de pomme poire 1 chocolat au lait 1	- banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- lait équitable, baguette 1 beurre, confiture de fraises	- jus de pommes 1 délice au camembert, pain de campagne 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 : 27/02/2025

- 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 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
entrée	- radis rouge et beurre 1	- œuf dur 1 mayonnaise - saucisson à l'ail 2 et beurre 1	- concombre et féta vinaigrette 1	- salade de chou blanc 1	- soupe à la tomate
plat	- escalope de dinde 3 sauce aux champignons - cake aux champignons (champignons, poivrons, emmental, parmesan) - chou-fleur 1 et coeur de ble 1	- dos de colin rôti aux petits légumes crévés - épinards 1 et riz créole 1	- poulet rôti 1 - omelette 1 nature - potatoes 2 ketchup maison	- petits pois et compotée de légumes - quinoa gourmand 1	- rôti de boeuf 1 - carré de seitan 1 - frites au four sauce aux herbes
laitage	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- coulommiers 1	- chaource	- camembert 1	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert	- crème dessert vanille	- fruit 1	- compote de pommes 2 maison	- tarte normande aux pommes 1	- fruit 1
goûter	- purée de pomme ananas, pain boulot 1 pâte à tartiner maison	- lait équitable, far breton 1	- jus de pommes 1 délice à l'emmental, pain complet 1	- banane 1 fromage blanc nature, sucre	- pomme 2 crêpe 1 au 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 : 27/02/2025

- 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 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
entrée	- chou blanc 2 à la normande vinaigrette 1	- taboulé 1 d'hiver (semoule, chou-fleur, petits pois, menthe, oignons, citron, huile d'olive)	- velouté 2 Dubarry 1 (pommes de terre, chou-fleur)	- céleri 1 rémoulade	- carottes râpées 1 à l'orange
plat	- omelette nature 1 sauce tomate - méli-mélo gourmand	- chipolata 4 -  colin pané - carottes 1 et petits pois 1	- blanquette de veau 3 à l'ancienne -  blanquette de haricots blancs - riz créole 1	- bolognaise de bœuf 1 -  bolognaise végétarienne (lentilles corail, carottes, oignons, tomates) - spaghetti 1	- filet de poisson 6 à la persillade - purée 2 de panais 2
laitage	- gouda	- brie 2	- cantal AOP	- pont l'évêque AOP 2	- yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière
dessert	- far 2 aux pépites de chocolat	- fruit	- fruit	- purée de pomme poire 1	- fruit
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	- petit suisse fruité 1 quatre-quarts 1	- purée de pomme mirabelle, pain complet 1 beurre, confiture de framboises

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 : 27/02/2025

- 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 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
entrée	– salade de perles au surimi (perles de blé, surimi, ananas, crème, vinaigrette)	– salade coleslaw 2 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	– tarte à l'italienne (aubergine, poivrons, tomate, parmesan, emmental)	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– salade iceberg et croûtons 1
plat	– cœur de merlu sauce fécampoise – épinards 1 béchamel 1 et pommes de terre 2	– sauté de boeuf 1 sauce louisiane – sv picoussel (galette aux blettes) sauce louisiane – riz créole 1	– curry de poisson 6 – carottes 2 et céréales gourmandes 1	– poulet rôti 1 – sv omelette 1 nature – pépinettes et ketchup maison	– moussaka de lentilles 2 (aubergines, lentilles, tomates, pommes de terre, oignons, carottes, champignons, céleri, béchamel, emmental)
laitage	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– cœur de saint-romain 2 Ferme Dumesnil	– port-salut	– cantal AOP	– saint-bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– fruit 1	– yaourt aromatisé	– fruit 1	– fruit 1	– gâteau roulé à la confiture de fraises
goûter	– purée pomme fraise cassis 1 crêpe 1 au sucre 1	– lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco	– purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture d'abricots	– petit suisse fruité 1 pain boulot 1 pâte à tartiner maison 1	– jus d'oranges 1 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.