



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 18/06/2025

- 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 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
entrée	- betteraves rouges 1 vinaigrette 1	- concombre vinaigrette 1	- taboulé 1	- tarte au fromage	- melon 1
plat	- filet de poisson rôti 6 aux épices - ratatouille 2 et riz créole 1	- sauté de dinde aux pleurotes 1 -  oeuf dur 1 sauce aux pleurotes 1 - coeur de blé 1	- cake à l'orientale (pois chiches, poivrons, emmental, parmesan) - salade iceberg vinaigrette 1	- sauté de bœuf 3 sauce arlequin -  filet de merlu sauce arlequin - printanière de légumes 2 (pommes de terre, carottes, haricots verts, navets, petits pois, oignons)	- curry de légumes aux pois cassés (pois cassés, chou-fleur, carottes, oignons) - semoule 1
laitage	- comté AOP	- emmental	- le p'tit Havrais 2 Ferme Dumesnil	- yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	- kiri
dessert	- abricots 1	- purée de pomme 1	- fruit 1	- fruit	- far breton 1 aux pommes 1
goûter	- purée pomme fraise cassis 1 crêpe 1 au sucre 	- lait 1 gâteau 1 à la noix de coco	- purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture de myrtilles	- petit suisse fruité 1 pain boulot 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.



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 18/06/2025

- 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 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
entrée	- carottes râpées 1 à l'orange	- tomate vinaigrette 1	- salade de perles au surimi (perles de blé, surimi, tomate, ananas, crème, vinaigrette)	- pastèque	- concombre façon tzatziki
plat	- chipolata 4 -  croustillant fromager - purée de pommes de terre 2	- couscous végétarien (pois chiches, céleri, carottes, oignons, tomates et selon arrivage : courgettes, poivrons) - semoule 1	- filet de poisson 6 sauce dieppoise - brocolis 1 et riz créole 1	- pizza du soleil (sauce tomate, courgettes, poivrons, emmental, mozzarella, olives, origan) - salade iceberg vinaigrette 1	- bolognaise de thon - spaghetti 1
laitage	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	- camembert 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme de Saint-Vaast-Dieppedalle	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne	- brie 1
dessert	- nectarine	- gâteau roulé à la confiture de fraises	- fruit	- glace	- fromage frais fruité 1
goûter	- lait équitable, quatre-quarts 1 au chocolat	- jus de poires 1 petit croc'lait, pain de campagne 1	- purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 2	- banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- 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.



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 18/06/2025

- 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 30 juin	Mardi 1 juillet	Mercredi 2 juillet	Jeudi 3 juillet	Vendredi 4 juillet
entrée	- céleri rémoulade	-  oeuf dur 1 mayonnaise - saucisson à l'ail 2 et beurre 1	- salade iceberg et emmental vinaigrette 1	- melon	- tomate 1 à la vinaigrette 1
plat	- émincé de porc 5 sauce aigre douce -  lentilles corail 2 sauce aigre-douce - julienne de légumes 1 et quinoa gourmand 1	- courmentier 2 de poisson (poisson, purée de pommes de terre et courgettes, chapelure, emmental)	- rôti de boeuf 1 et ketchup maison -  carré de seitan 1 et ketchup maison - coquillettes de Normandie 2	- rôti de dinde froid 3 mayonnaise -  pain de thon froid mayonnaise - salade de pommes de terre 2 (pommes de terre, tomates, poivrons, maïs)	- omelette nature - riz 1 à l'espagnole (riz, tomates, poivrons, oignons, épices)
laitage	- fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	- pont l'évêque AOP 2	- coulommiers 1	- gouda	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert	- flan caramel	- fruit 1	- crème aux oeufs 1 maison	- tarte chocolat amandes 	- fruit 1
goûter	- purée de pomme ananas, pain boulot 1 pâte à tartiner maison 	- lait équitable, far breton 1	- banane 1 fromage blanc nature 1 sucre	- jus de pommes 1 chanteneige 1 pain complet 1	- 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.