



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 30/07/2025

- 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



entrée

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 4 août	Mardi 5 août	Mercredi 6 août	Jeudi 7 août	Vendredi 8 août
entrée	– melon	– tomate 1 à la vinaigrette 1	– taboulé 1	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– concombre 2 façon tzatziki
plat	– cake au paprika et fromages (fêta, emmental) – purée 2 de carottes 1	– dos de colin rôti aux petits légumes crévés – pépinettes 1	– pizza aux quatre fromages (sauce tomate, emmental, gorgonzola, mimolette, mozzarella, olives, origan) – salade iceberg vinaigrette 1	– filet de colin pané – ratatouille 1 et pommes de terre vapeur 2	– lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, courgettes, poivrons, tomates, béchamel de haricots blancs, emmental)
laitage	– camembert 1	– gouda 1	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– brie 1	– saint-bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– crème dessert 1 à la vanille	– purée de pomme 1	– fruit	– fruit	– riz au lait
goûter	– jus de pommes 1 petit croc'lait, pain de campagne 1	– lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat	– banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 2	– lait 1 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 : 30/07/2025

- 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 11 août	Mardi 12 août	Mercredi 13 août	Jeudi 14 août	Vendredi 15 août
entrée	– taboulé 1 2	– tomate 1 à la vinaigrette 1	– pastèque	– salade iceberg et croûtons 1 !	
plat	– rôti de boeuf 1 – omelette 1 nature – gratin de courgettes 1 et de pommes de terre 2	– brandade 2 de poisson	– picoussel (galette aux blettes) – pommes noisettes et ketchup maison	– nems aux crevettes – nouilles chinoises	
laitage	– yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot	– port-salut	– cœur de saint-romain 2 Ferme Dumesnil	– kiri	
dessert	– pêche 1	– nectarine 1	– fromage frais fruité 1	– salade de fruits (cocktail de fruits, litchis, kiwi)	
goûter	– purée de pomme ananas, pain boudoir 1 pâte à tartiner maison !	– lait équitable, far breton 1	– 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.



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 30/07/2025

- 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



entrée

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 18 août	Mardi 19 août	Mercredi 20 août	Jeudi 21 août	Vendredi 22 août
entrée	– tomate 1 à la vinaigrette 1	– salade iceberg et emmental vinaigrette 1	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– sardine et beurre 1	– melon
plat	– colin pané et ketchup maison – coquillettes 1	– carré de seitan 1 – purée 2 de courgettes 1	– jambon supérieur 4 et ketchup maison – omelette nature 1 – poêlée de légumes printanière	– poêlée de petits pois à l'ancienne (petits pois, carottes, champignons, oignons, crème, muscade) – pommes de terre vapeur 2	– escalope de dinde 4 sauce normande 2 – oeufs brouillés – tomate au four et céréales méditerranéennes
laitage	– brie 1	– pont l'évêque AOP	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– mimolette
dessert	– flan 1 vanille caramel	– beignet au chocolat noisette 1	– fruit	– fruit	– purée de pomme poire 1
goûter	– lait 1 pain de campagne 1 beurre, confiture d'abricots	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait 1 pain au lait 1 chocolat au lait 1	– purée de pomme mirabelle, pain complet 1 beurre, confiture de framboises	– petit suisse fruité 1 pain d'épices

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 : 30/07/2025

- 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



entrée

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 25 août	Mardi 26 août	Mercredi 27 août	Jeudi 28 août	Vendredi 29 août
entrée	– melon 1	– salade texane vinaigrette 1 (salade iceberg, haricots rouges, maïs, tomate, oignons, miel)	– concombre 1 vinaigrette 1	– asperges vinaigrette 1	– tomate 1 à la vinaigrette 1
plat	– parmentier 2 de légumes 1 et lentilles 2 (lentilles cuisinées, purée de carottes et céleri, chapelure, emmental)	– chili con carne 1 – sv chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) – riz créole 1	– omelette 1 nature – piperade et fusilli 1	– dos de colin sauce crème – épinards 1 béchamel 1 et pommes de terre 2	– poulet rôti 1 – sv picoussel (galette aux blettes) – haricots verts 1 et méli-mélo gourmand
laitage	– le p'tit Havrais 2 Ferme Dumesnil	– cheddar	– emmental 1	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– mimolette
dessert	– crème dessert 1 au chocolat	– éclair au chocolat	– purée de pomme poire 1	– fruit 1	– fruit 1
goûter	– lait 1 crêpe 1 au sucre 1	– purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture de myrtilles	– petit suisse fruité 1 pain boulot 1 pâte à tartiner maison 1	– banane 1 purée pomme fraise cassis 1	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage frais nature, 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.