






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés






Menu mis à jour le : 29/01/2026

- 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 février	Mardi 3 février	Mercredi 4 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
entrée	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– oeuf dur 1 mayonnaise	– terrine de saumon	– concombre et vinaigrette 1	– soupe de butternut 1
plat	– sauté de veau 4 sauce moutarde à l'ancienne –  filet de poisson 6 sauce moutarde à l'ancienne 2 – haricots verts 1 et semoule 1	– dahl de lentilles corail – riz basmati 1	– escalope de poulet sauce curry –  oeuf dur 1 sauce curry – poêlée de champignons et jupettes de Normandie 2	– chipolata 4 –  cake au paprika et fromages (fêta, emmental) – purée 2 de panais 2	– filet de poisson rôti 6 aux petits légumes 1 crévés – céréales gourmandes 1
laitage	– cantal AOP	– fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	– petit saint-paulin	– coulommiers 1	– yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot
dessert	– crêpe et pâte à tartiner maison	– clémentine 1	– orange	– crème dessert 1 à la vanille	– kiwi
goûter	– jus de pommes 1 petit croc'lait 1 pain de campagne 1	– lait 1 baguette 4 beurre, confiture de fraises	– purée de pomme poire 1 gateau 1 au yaourt 1	– banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat

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 : 29/01/2026

- 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 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
entrée	– velouté de brocolis 1 à la vache qui rit	– macédoine mayonnaise	– salade iceberg maïs et croûtons 1 vinaigrette 1	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– salade composée au chou blanc 1 (chou blanc, carottes, emmental, raisins secs)
plat	– filet de colin meunière sauce cocktail – pépinettes 1	– rôti de veau 4 à la sauce tomate – sv carré de seitan 1 sauce tomate – carottes 1 au cumin et haricots blancs	– parmentier 2 de légumes 1 et lentilles (lentilles cuisinées, purée de carottes et céleri, chapelure, emmental)	– poulet rôti 2 sauce diable – sv omelette nature 1 sauce diable – semoule 1	– filet de poisson rôti 6 aux oignons et tomates – épinards 1 à la béchamel 2 et riz créole 1
laitage	– rondelé au bleu	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– camembert 2	– comté AOP	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– fruit 1	– fruit 1	– tarte normande aux pommes 1	– purée de pomme coing	– brownie 1
goûter	– purée de pomme ananas, pain au lait, pâte à tartiner maison 1	– lait 1 far breton 1	– jus de pommes 1 petit croc'lait 1 baguette 4	– banane 1 fromage blanc nature 1 sucre	– pomme 2 crêpe 1 au sucre 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 : 29/01/2026

- 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 février	Mardi 17 février	Mercredi 18 février	Jeudi 19 février	Vendredi 20 février
entrée	– salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise)	– nem aux crevettes	– soupe de lentilles corail 1 (lentilles corail, carottes, lait de coco, oignons, épices)	– terrine de légumes (céleri, carotte, épinards)	– carottes râpées 1 à l'orange
plat	– omelette nature 1 sauce tomate – pommes de terre rissolées 2	– filet de saumon sauce aigre douce – riz cantonais 1 (riz, omelette, petits pois, poivrons, oignons)	– picoussel (galette aux blettes) et ketchup maison – coquillettes de Normandie 2	– colin pané – purée 2 de brocolis 1	– poulet rôti 1 sauce béarnaise – carré de seitan 1 sauce béarnaise maison – haricots verts 1 et quinoa gourmand 1
laitage	– pont l'évêque AOP 2	– yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	– emmental 1	– le bô-erou 1 Ferme de la Quesne	– le tendre rouennais 2 Ferme Dumesnil
dessert	– gâteau 1 au chocolat	– fruit	– fruit	– purée de pomme pêche et fruit du dragon	– fromage frais fruité 1
goûter	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait 1 baguette 4 beurre, confiture d'abricots	– lait 1 chocolat au lait pain au lait	– 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 : 29/01/2026

- 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 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
entrée	– duo carottes 1 et chou rouge 1	– potage crécy 1 (pommes de terre, carottes)	– salade de chou blanc 1 et raisins secs au curry	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– taboulé 1 d'hiver (semoule, chou-fleur, petits pois, menthe, oignons, citron, huile d'olive)
plat	– lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, courgettes, poivrons, tomates, béchamel de haricots blancs, emmental) – salade iceberg vinaigrette 1	– filet de poisson 6 sauce aux agrumes – cœur de blé 1	– couscous merguez 2 – sv couscous merguez végétale – semoule 1	– pavé de jambon 4 sauce marengo – sv oeufs brouillés sauce marengo – frites au four	– chili con carne 1 – sv chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) – riz créole 1
laitage	– camembert 1	– saint-bray 1 Ferme de La Quesne	– kiri	– yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	– bonne Cauchoise 2 de la Ferme Dumesnil
dessert	– far 2 aux pépites de chocolat	– fruit 1	– compote pommes 2 poires maison	– fruit 1	– salade de fruits (kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)
goûter	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre	– lait 1 gâteau 1 à la noix de coco	– petit suisse fruité 1 pain boulot 1 pâte à tartiner maison !	– purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture de myrtilles	– purée pomme fraise 1 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.