









Menu de la semaine • Mairie de Rouen •







Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés







Menu mis à jour le : 31/03/2026

- 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 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
entrée	- céleri 1 rémoulade	- salade iceberg maïs et croûtons  vinaigrette 1	- carottes râpées 1 vinaigrette 1	- duo de carottes 1 orange et jaune râpées vinaigrette 1	-  terrine de poisson 6 sauce cocktail maison - pâté de campagne 2 et cornichons
plat	- colombo de porc 4 -  colombo de poisson 6 - céréales à l'indienne	- raviolis aux légumes	- escalope de dinde 4 à la crème 2 -  oeuf dur à la crème 2 - ratatouille et pommes de terre 2	- rôti de boeuf 1 sauce au poivre -  carré de seitan 1 sauce au poivre - gratin de navets 1 et pommes de terre 2	- filet de merlu sauce crétoise - épinards 1 à la béchamel 2 et riz créole 1
laitage	- pont l'évêque AOP 2	- vache qui rit	- coulommiers 1	- fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert	- crème dessert 1 à la vanille	- purée de pomme 1	- poisson d'avril (feuilleté au chocolat)	- moelleux aux pommes 1	- kiwi 1
goûter	- lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat	- jus de pommes 1 chanteneige 1 pain de campagne 1	- banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- purée de pomme poire 1 chocolat au lait  pain au lait	- 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 : 31/03/2026

- 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 6 avril	Mardi 7 avril	Mercredi 8 avril	Jeudi 9 avril	Vendredi 10 avril
entrée		- œuf dur 1 mayonnaise	- potage 2 de légumes 1 (pommes de terre, carottes, céleri, navets)	- carottes râpées 1 à l'orange	- salade iceberg et emmental vinaigrette 1
plat		- colin meunière - brocolis 1 et pommes de terre vapeur 2	- gratin de gnocchi 1 aux épinards	- omelette nature 1 sauce tomate - tagliatelles 1	- sauté de veau 4 à l'orientale -  filet de poisson 6 à l'orientale - purée 2 de carottes 1
laitage		- yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	- chanteneige 1	- camembert 1	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne
dessert		- clémentine	- kiwi	- fromage frais fruité 1	- crêpe et confiture de myrtilles
goûter		- purée de pomme ananas, pain boulot 1 pâte à tartiner maison 	- lait équitable 2 quatre-quarts 1	- pomme 2 chocolat au lait  pain au lait	- banane 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.






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés





Menu mis à jour le : 31/03/2026

- 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 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
entrée	– velouté de brocolis 1 à la vache qui rit	– salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	– taboulé 1 d'hiver (semoule, chou-fleur, petits pois, menthe, oignons, citron, huile d'olive)	– salade composée au chou blanc 1 (chou blanc, carottes, emmental, raisins secs)	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1
plat	– croustillant fromager et ketchup maison – jardinière de légumes 2 et quinoa gourmand 1	– lasagnes de la mer 6 (poisson, sauce crétoise : tomate/crème/poivrons/épices, emmental)	– oeufs brouillés – haricots verts 1 et pommes de terre rissolées 2	– poulet rôti 1 –  picoussel (galette aux blettes) – purée 2 de carottes 2	– couscous boulettes d'agneau –  couscous boulettes végétales – semoule 1
laitage	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– le tendre rouennais 2 Ferme Dumesnil	– brie 2	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne	– petit saint-paulin
dessert	– fruit 1	– crème dessert au chocolat 1	– fruit	– compote de pommes 1 maison	– fruit 1
goûter	– purée de pomme mirabelle, pain complet 1 beurre, confiture de framboises	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait 1 gâteau 1 chocolat banane	– lait 1 pain de campagne 1 beurre, confiture d'abricots	– petit suisse fruité 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 : 31/03/2026

- 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 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
entrée	– salade piémontaise 2 à la vinaigrette 1 (pommes de terre, oeuf, tomate, cornichons, vinaigrette)	– potage crécy 1 (pommes de terre, carottes)	– duo de salades à la comtoise vinaigrette 1 (salade iceberg, mâche, emmental, mimolette)	– céleri 1 rémoulade	– carottes râpées 1 mimosa 1 vinaigrette 1
plat	– sauté de boeuf 1 sauce moutarde à l'ancienne 2 –  carré de seitan 1 sauce moutarde à l'ancienne – petits pois 1 et carottes 1	– filet de poisson rôti 6 aux petits légumes 1 crévés – riz basmati 1	– pavé de jambon 4 sauce crème –  filet de poisson 6 à la crème – écrasé de pommes de terre 2	– bolognaise de veau 2 –  bolognaise végétarienne (haricots rouges, carottes, oignons, tomates) – spaghetti 1	– pizza aux quatre fromages (sauce tomate, emmental, gorgonzola, mimolette, mozzarella, olives, origan) – coeur de laitue vinaigrette 1
laitage	– saint-nectaire AOP	– bonne Cauchoise 2 de la Ferme Dumesnil	– camembert 2	– le bô-érou 1 Ferme de la Quesne	– yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot
dessert	– fruit	– fruit	– crème aux oeufs 1 au lait de coco	– crêpe et pâte à tartiner maison	– fruit
goûter	– purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 	– lait 1 gâteau 1 à la noix de coco	– purée de pomme coing, baguette 1 beurre, confiture de myrtilles	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre	– petit suisse fruité 1 pain boulot 1 pâte à tartiner maison 

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.