






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés





Menu mis à jour le : 09/04/2026

- 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 aux oeufs (carottes, chou blanc, oeu, 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 1 mimosa 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	– pomme 1	– crème dessert au chocolat 1	– clémentine	– compote de pommes 1 maison	– banane 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 : 09/04/2026

- 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	– omelette nature 1 et ketchup maison – coquillettes 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.