









Menu de la semaine • Mairie de Rouen •







Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés




Menu mis à jour le : 28/04/2026

- 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 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 mai
entrée	- betteraves rouges 1 vinaigrette 1	- concombre vinaigrette 1	- salade piémontaise 2 à la vinaigrette 1 (pommes de terre, oeuuf, tomate, cornichons, vinaigrette)	- céleri 1 à la crème moutardée	
plat	- émincé de veau 3 à l'orientale -  filet de poisson 6 à l'orientale - carottes 1 au cumin et semoule 1	- chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) - riz créole 1	- filet de poisson 6 à l'oseille - brocolis 1 et méli-mélo gourmand	- poulet rôti 2 -  omelette 1 nature - pépinettes 1 sauce tomate	
laitage	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	- gouda 1	- pont l'évêque AOP	- emmental 1	
dessert	- kiwi 1	- beignet au chocolat noisette 	- orange 1	- purée de pomme coing	
goûter	- lait équitable, quatre-quarts 1 au chocolat	- jus de pommes 1 chanteneige 1 baguette 4	- compote de pommes 2 maison, gâteau 1 au yaourt 1	- lait équitable, baguette 4 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 : 28/04/2026

- 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 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
entrée	- tomate et emmental râpé	-  œuf dur 1 mayonnaise - saucisson à l'ail 2 et beurre 1	- melon	- concombre façon tzatziki	
plat	- escalope de dinde 4 sauce champignons -  filet de merlu sauce champignons - céréales gourmandes 1	- colin meunière - purée 2 d'épinards 1	- couscous merguez 2 et boeuf 1 -  couscous merguez et boulette végétales - semoule 1	- lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, courgettes, poivrons, tomates, béchamel de haricots blancs, emmental) - salade iceberg vinaigrette 1	
laitage	- saint-bray 1 Ferme de la Quesne	- yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	- brie 2	- camembert 1	
dessert	- kiwi jaune	- clémentine	- gâteau 1 aux pommes 2	- crème dessert 1 au chocolat	
goûter	- purée de pomme ananas, chocolat au lait  pain au lait	- lait équitable, brownie 	- jus de pommes 1 croc'lait, baguette 4	- 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 : 28/04/2026

- 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 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
entrée	- melon jaune	- tomate 1 à la vinaigrette 1	- concombre à l'aneth		
plat	- colombo de poisson - dés de courgettes rôties aux épices et riz créole	- rôti de boeuf 4 à la sauce fromagère - sv carré de seitan 1 sauce fromagère - pommes noisettes	- poulet rôti 1 sauce louisiane - sv omelette nature 1 sauce louisiane - haricots verts 1 et coquillettes 1		
laitage	- coeur de saint-romain 2 Ferme Dumesnil	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	- comté AOP		
dessert	- flan 1 vanille caramel	- fruit 1	- compote de pommes 1 maison		
goûter	- lait équitable, baguette 4 beurre, confiture d'abricots	- jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- lait équitable, chocolat au lait 1 pain au lait		

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 : 28/04/2026

- 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 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
entrée	- tomate vinaigrette 1	- betteraves 1 vinaigrette 2	- tarte à l'oignon	- salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	- salade iceberg et maïs vinaigrette 1
plat	- raviolis aux légumes gratinés	- omelette 1 nature - pépinettes 1 et ketchup maison	- filet de poisson rôti 6 aux petits légumes crévés - chou-fleur 1 rôti et semoule 1	- jambon 4 -  picoussel (galette aux blettes) - purée 2 de courgettes	- lasagnes de boeuf 2 -  lasagnes de la mer 6 (poisson, sauce crétoise : tomate/crème/poivrons/épices, emmental)
laitage	- mini-babybel	- coulommiers 1	- saint-nectaire AOP	- yaourt nature sucré 2 Ferme de Saint-Vaast-Dieppedalle	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	- yaourt aromatisé	- fruit	- fruit	- fruit	- purée de pomme mirabelle
goûter	- purée de pomme coing, baguette 4 beurre, confiture de myrtilles	- jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre	- petit suisse fruité 1 baguette 4 pâte à tartiner maison 1	- purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 1	- lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco

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 : 28/04/2026

- 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 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
entrée		- tomate vinaigrette 1	- concombre façon tzatziki	- salade de perles au surimi (perles de blé, surimi, tomate, ananas, crème, vinaigrette)	- melon 1
plat		- colin pané sauce béarnaise - printanière de légumes 2 (pommes de terre, carottes, haricots verts, navets, petits pois, oignons)	- gratin de macaroni 1 au boeuf -  gratin de macaroni 1 aux petits pois	- coeur de merlu aux oignons caramélisés - épinards 1 à la béchamel 1 et trio de riz	- dahl de lentilles corail (lentilles corail, carottes, poivrons, oignons, tomates) - céréales à l'indienne
laitage		- fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	- petit saint-paulin	- fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	- vache qui rit
dessert		- crème dessert 1 à la vanille	- salade de fruits (kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	- fruit 1	- brownie 
goûter		- banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- petit suisse fruité 1 quatre-quarts 1	- pomme 2 crêpe 1 au sucre 	- purée de pomme mirabelle, baguette 4 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.