






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés







Menu mis à jour le : 18/05/2026

- 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 1 juin | Mardi 2 juin | Mercredi 3 juin | Jeudi 4 juin | Vendredi 5 juin |
|----------------|--|--|--|---|--|
| entrée | - tomate 1 à la vinaigrette 1 | - melon | - carottes râpées 1 vinaigrette 1 | - betteraves 1 mimosa 1 | - salade de fusilli 1, tomate, poivrons, féta |
| plat | - rôti de veau 4 sauce au yaourt -  picoussel (galette aux blettes) sauce au yaourt 2 - haricots verts 1 et gratin dauphinois 2 | - moussaka de lentilles (aubergines, lentilles, tomates, pommes de terre, oignons, carottes, céleri, béchamel, emmental) | - hot dog à la volaille sauce moutarde et miel 2 -  hot dog saucisse végétale sauce moutarde et miel 2 - potatoes 2 | - steak haché 3 sauce louisiane -  omelette nature 1 sauce louisiane - carottes 1 petits pois 1 et semoule 1 | - merguez de volaille grillées -  carré de seitan 1 - fondue de poireaux 1 et purée de carottes 1 |
| laitage | - yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot | - gouda 1 | - cheddar | - mini-babybel 1 | - emmental 1 |
| dessert | - fruit | - crêpe et confiture aux abricots | - compote de pommes 1 maison | - glace Mister Freez | - fraises 2 Ferme Edgard et Quemin |
| goûter | - lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat | - jus de pommes 1 chanteneige 1 baguette 4 | - banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers | - lait 1 baguette 4 beurre, confiture de fraises | - purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 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 : 18/05/2026

- 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






entrée

plat

laitage

dessert

goûter

| | Lundi 15 juin | Mardi 16 juin | Mercredi 17 juin | Jeudi 18 juin | Vendredi 19 juin |
|---------|--|---|--|---|--|
| entrée | - taboulé 1 | - macédoine mayonnaise | - concombre vinaigrette 1 | - tomate 1 à la vinaigrette 1 | - tarte au fromage |
| plat | - cake à l'orientale (pois chiches, poivrons, emmental, parmesan) - coeur de laitue vinaigrette 1 | - filet de merlu rôti aux épices - ratatouille 2 et riz créole 1 | - poulet 1 à la sauce bearnaise -  omelette nature 1 sauce béarnaise - pommes noisettes | - sauté de boeuf 1 sauce arlequin -  filet de merlu sauce arlequin - céréales méditerranéennes | - carré de seitan 1 et ketchup maison - haricots verts 1 et pommes de terre rissolées 2 |
| laitage | - yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière | - mimolette | - emmental 1 | - kiri | - coulommiers 1 |
| dessert | - fruit | - fruit | - purée de pomme pêche fruit du dragon | - flan 1 vanille caramel | - fruit |
| goûter | - lait 1 baguette 4 beurre, confiture d'abricots | - jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers | - lait 1 chocolat au lait  pain au lait | - petit suisse fruité 1 quatre-quarts 1 | - 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.









Menu de la semaine • Mairie de Rouen •







Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 18/05/2026

- 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 22 juin | Mardi 23 juin | Mercredi 24 juin | Jeudi 25 juin | Vendredi 26 juin |
|----------------|---|--|--|---|--|
| entrée | - concombre et maïs vinaigrette 1 | - salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc) | - salade de perles au surimi (perles de blé, surimi, tomate, ananas, crème, vinaigrette) | - pastèque 1 | - salade iceberg et croûtons 1 |
| plat | - bolognaise de poisson 6 - tagliatelles 1 | - jambon 4 -  croustillant fromager - purée 2 de courgettes 1 | - filet de poisson 6 sauce dieppoise - brocolis 1 et riz créole 1 | - pizza du soleil (sauce tomate, courgettes, poivrons, emmental, mozzarella, olives, origan) - coeur de laitue vinaigrette 1 | - rôti de boeuf 1 sauce cocktail -  filet de colin meunière sauce cocktail - coeur de blé 1 |
| laitage | - brie 1 | - camembert 1 | - fromage blanc sucré 2 Ferme Chapelle Brestot | - mini-babybel | - yaourt nature sucré 2 Ferme de Saint-Vaast-Dieppedalle |
| dessert | - fromage frais fruité 1 | - fruit 1 | - fruit 1 | - crème dessert au chocolat 1 | - fruit 1 |
| goûter | - purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 1 | - lait 1 gâteau 1 à la noix de coco | - 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 |

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 : 18/05/2026

- 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 29 juin | Mardi 30 juin | Mercredi 1 juillet | Jeudi 2 juillet | Vendredi 3 juillet |
|---------|---|--|--|---|--|
| entrée | - céleri 1 à la crème moutardée | - saucisson sec 4 et beurre 1 -  oeuf dur 1 mayonnaise | - salade iceberg et emmental vinaigrette 1 | - melon | - tomate vinaigrette 1 |
| plat | - emincé de porc 1 sauce aigre douce -  lentilles corail 2 sauce aigre-douce - quinoa gourmand 1 | - courmentier 2 de poisson (poisson, purée de pommes de terre et courgettes, chapelure, emmental) | - steak haché 3 -  carré de seitan 1 - frites au four et ketchup maison | - poulet rôti 2 et mayonnaise -  filet de saumon mayonnaise - salade de pommes de terre 2 (pommes de terre, tomates, poivrons, maïs) | - omelette nature - ratatouille 1 et pépinettes |
| laitage | - meule de bray 1 Ferme de La Quesne | - pont l'évêque AOP 2 | - le tendre rouennais 2 Ferme Dumesnil | - cantal AOP | - emmental 1 |
| dessert | - purée de pomme 1 | - fruit | - pudding 1 normand et crème anglaise | - beignet au chocolat noisette  | - crème dessert 1 à la vanille |
| goûter | - lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat | - jus de pommes 1 chanteneige 1 baguette 4 | - banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers | - lait 1 baguette 4 beurre, confiture de fraises | - purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 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.