






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés






Menu mis à jour le : 16/06/2026

- 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 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
entrée	– taboulé 1 (semoule, tomate, concombre, poivron, citron, menthe, huile d'olive)	– melon	– 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 poisson rôti aux épices – ratatouille 2 et riz créole 1	– poulet 1 à la sauce bearnaise –  omelette nature 1 sauce béarnaise – pommes noisettes	– sauté de bœuf 1 sauce arlequin –  coeur de merlu sauce arlequin – céréales gourmandes 1	– 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	– abricots	– purée de pomme mirabelle	– purée de pomme pêche fruit du dragon	– flan 1 vanille caramel	– nectarine
goûter	– lait 1 baguette 4 beurre, confiture d'abricots	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait équitable, chocolat au lait  pain au lait	– petit suisse fruité 1 gateau au fromage blanc 2	– 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 : 16/06/2026

- 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 vinaigrette 1	- terrine de légumes (céleri, carotte, épinards) et mayonnaise	- tomate 2 vinaigrette 1	- 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 nature et sucre	- mini-babybel	- yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot
dessert	- fromage frais fruité 1	- abricots 1	- gaufre et chantilly	- crème dessert au chocolat 1	- fruit 1
goûter	- purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 	- 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 

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 : 16/06/2026

- 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	- betteraves 1 vinaigrette 1	-  œuf dur 1 mayonnaise - saucisson sec 4 et beurre 1	- salade iceberg et emmental vinaigrette 1	- melon	- tomate vinaigrette 1
plat	- émincé de porc 1 sauce aigre douce -  lentilles corail sauce aigre-douce - quinoa gourmand 1	- colin meunière - écrasé de pommes de terre 2	- 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	- mini-babybel 1	- cantal AOP	- emmental
dessert	- fruit	- 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.