



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 15/07/2026

- 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 juillet	Mardi 14 juillet	Mercredi 15 juillet	Jeudi 16 juillet	Vendredi 17 juillet
entrée	– carottes râpées vinaigrette 1		– tomate 1 à la vinaigrette 1	– melon	– salade grecque (tomate, concombre, olives, fêta)
plat	– saucisse végétale sauce béarnaise – haricots verts 1 et coeur de blé 1		– omelette 1 et ketchup – pommes noisettes	– colin pané sauce tartare maison – pépinettes 1	– moussaka au boeuf – moussaka de lentilles (aubergines, lentilles, tomates, pommes de terre, oignons, carottes, céleri, béchamel, emmental)
laitage	– yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière		– chanteneige 1	– emmental 1	
dessert	– pomme		– purée de pomme mirabelle	– fromage frais fruité 1	– rizogalo (riz au lait de Grèce)
goûter	– jus de pommes 1 saint-bricet, baguette 4		– lait équitable, chocolat au lait pain au lait	– pomme 2 crêpe 1 au sucre 	– 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 : 15/07/2026

- 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 juillet	Mardi 21 juillet	Mercredi 22 juillet	Jeudi 23 juillet	Vendredi 24 juillet
entrée	– concombre vinaigrette 1	– carottes râpées à l'orange	– tarte à l'oignon	– céleri rémoulade	– pastèque 1
plat	– oeufs brouillés – tomate au four et pomme de terre rissolées	– filet de poisson 6 mayonnaise – riz de camargue à l'espagnole	– bolognaise de boeuf 2 – bolognaise végétarienne aux lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, poivrons, ail, tomates) – spaghetti 1	– poulet rôti 2 – oeuf dur – salade de pommes de terre 2 tomate et ciboulette	– rôti de veau 2 sauce arlequin – filet de poisson 6 sauce arlequin – brocolis 1 et méli-mélo gourmand
laitage	– pont l'évêque AOP 2	– fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– le bô-érou 1 Ferme de la Quesne	– cantal AOP
dessert	– gâteau 1 au chocolat et chantilly	– yaourt aromatisé	– abricots 1	– pêche 1	– compote de pommes 1 maison
goûter	– jus de pamplemousse, pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait équitable, baguette 4 beurre, confiture d'abricots	– fromage frais fruité 1 quatre-quarts 1	– purée de pomme mirabelle, baguette 4 beurre, confiture de framboises	– lait équitable, gâteau 1 chocolat banane

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 : 15/07/2026

- 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 27 juillet	Mardi 28 juillet	Mercredi 29 juillet	Jeudi 30 juillet	Vendredi 31 juillet
entrée	– salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	– taboulé 1 (semoule, tomate, concombre, poivron, citron, menthe, huile d'olive)	– melon	– concombre 2 façon tzatziki	– salade andalouse (tomate, poivron, olives)
plat	– sauté de boeuf 1 sauce provençale –  filet de poisson 6 sauce provençale – carottes et céréales méditerranéennes	– escalope de dinde 4 sauce fromagère –  picoussel (galette aux blettes) sauce crème 2 – poêlée de champignons et coquillettes 1	– croustillant fromager – purée 2 de courgettes 1	– jambon 4 –  oeuf dur 1 – salade de pâtes 1, tomate, emmental, poivrons	– paëlla au poisson 6 – riz 1 paëlla (riz, petits pois, poivrons, crevettes, moules, seiches, oignons)
laitage	– camembert 1	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– bonne Cauchoise 2 de la Ferme Dumesnil	– mini-babybel	– cantal AOP
dessert	– fruit	– fruit	– entremet 1 vanille nappé de caramel	– fruit	– crème catalane maison
goûter	– purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 	– lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco	– purée de pomme coing, baguette 4 beurre, confiture de myrtilles	– fromage frais fruité 1 baguette 4 pâte à tartiner maison 	– jus d'oranges 1 pomme 2 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.