



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 10/08/2026

- 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 3 août	Mardi 4 août	Mercredi 5 août	Jeudi 6 août	Vendredi 7 août
entrée	– melon 1	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– tomate 1 mozzarella vinaigrette 1	– taboulé 1	– concombre façon tzatziki
plat	– saucisse végétale – purée 2 de carottes 1	– filet de poisson 6 mayonnaise – salade de pâtes 1, tomate, emmental, poivrons	– pizza du soleil (sauce tomate, courgettes, poivrons, emmental, mozzarella, olives, origan) – cœur de laitue vinaigrette 1	– colin pané – ratatouille 1 et pomme de terre vapeur	– lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, courgettes, poivrons, tomates, béchamel de haricots blancs, emmental)
laitage	– pont l'évêque AOP 2	– fromage blanc nature et sucre	– cantal AOP	– brie 1	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– entremet 1 vanille nappé de caramel	– nectarine 1	– sorbet 2 au citron	– pomme 1	– crème aux oeufs 1 au lait de coco
goûter	– lait 1 pain d'épices	– jus de pommes 1 chanteneige 1 baguette 4	– banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 1	– lait 1 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 : 10/08/2026

- 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 10 août	Mardi 11 août	Mercredi 12 août	Jeudi 13 août	Vendredi 14 août
entrée	– carottes râpées vinaigrette 1	– melon	– tomate 1 à la vinaigrette 1	– taboulé 1	– salade grecque (tomate, concombre, olives, fêta)
plat	– merguez végétale sauce béarnaise – haricots verts 1 et méli-mélo gourmand	– curry de lieu 6 – riz basmati 1	– omelette nature – pommes noisettes et ketchup maison	– escalope de dinde 4 à la crème 2 – sv picoussel (galette aux blettes) sauce crème 2 – poêlée de champignons et coquillettes 1	– moussaka au boeuf – sv moussaka de lentilles (aubergines, lentilles, tomates, pommes de terre, oignons, carottes, céleri, béchamel, emmental)
laitage	– yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	– emmental 1	– kiri	– coulommiers 1	
dessert	– kiwi	– fromage frais fruité 1	– purée de pomme mirabelle	– pêche	– rizogalo (riz au lait de Grèce)
goûter	– purée de pomme ananas, baguette 4 pâte à tartiner maison 1	– lait 1 far breton 1	– jus de pommes 1 croc'lait, baguette 4	– banane 1 fromage blanc nature 1 sucre	– pomme 2 crêpe 1 au sucre 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 : 10/08/2026

- 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 17 août	Mardi 18 août	Mercredi 19 août	Jeudi 20 août	Vendredi 21 août
entrée	– concombre vinaigrette 1	– carottes râpées vinaigrette 1	– tarte à l'oignon	– céleri rémoulade	– pastèque 1
plat	– oeufs brouillés – tomate au four et pommes de terre rissolées	– bolognaise de boeuf 2 – bolognaise végétarienne aux lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, poivrons, ail, tomates) – spaghetti 1	– filet de poisson rôti 6 aux épices – ratatouille 1 et riz créole 1	– poulet rôti 2 – carré de seitan 1 – gratin de courgettes 1 et de pommes de terre 2	– 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	– comté AOP
dessert	– gâteau 1 au chocolat	– yaourt aromatisé	– kiwi 1	– raisin blanc 1	– compote de pommes 1 maison
goûter	– lait 1 baguette 4 beurre, confiture d'abricots	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait 1 gâteau 1 chocolat banane	– purée de pomme mirabelle, baguette 4 beurre, confiture de framboises	– fromage frais 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 : 10/08/2026

- 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 24 août	Mardi 25 août	Mercredi 26 août	Jeudi 27 août	Vendredi 28 août
entrée	– salade coleslaw (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	– salade andalouse (tomate, poivron, olives)			
plat	– sauté de boeuf 1 sauce provençale –  filet de poisson 6 sauce provençale – carottes et céréales méditerranéennes	– paëlla au poisson 6 – riz 1 paëlla			
laitage	– camembert 1	– ossau iraty AOP			
dessert	– fruit	– crème catalane maison			
goûter	– purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 	– lait 1 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.