



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 28/08/2026

- 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 31 août	Mardi 1 septembre	Mercredi 2 septembre	Jeudi 3 septembre	Vendredi 4 septembre
entrée		– melon 1	– pastèque	– tomate vinaigrette 1	– taboulé 1
plat		– omelette nature 1 – pépinites 1 et ketchup maison	– colin meunière – gratin de carottes 1 et de pommes de terre 2	– pizza du soleil (sauce tomate, courgettes, poivrons, emmental, mozzarella, olives, origan) – salade iceberg vinaigrette 1	– filet de poisson sauce aurore – brocolis 1 et riz créole 1
laitage		– brie 1	– camembert 2	– mini-babybel 1	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert		– salade de fruits (kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	– gâteau 1 chocolat noix de coco	– yaourt aromatisé	– nectarine
goûter		– lait équitable, quatre-quarts 1 au chocolat	– banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait équitable, 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 : 28/08/2026

- 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 7 septembre	Mardi 8 septembre	Mercredi 9 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
entrée	– melon 1	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– pastèque	– tomate 1 à la vinaigrette 1	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1
plat	– parmentier de potimarron 2 et poisson	– carré de seitan 1 sauce tartare maison – pommes de terre rissolées 2	– poulet rôti 1 sauce louisiane – omelette nature 1 sauce louisiane – pommes noisettes	– tortelloni pomodoro mozzarella 1 sauce tomate	– filet de poisson rôti 6 aux herbes et oignons – ratatouille 2 et trio de riz
laitage	– pont l'évêque AOP 2	– comté AOP	– emmental 1	– fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	– yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot
dessert	– entremet 1 vanille nappé de caramel	– fruit 1	– purée de pomme banane 1	– flan 1 parisien maison	– fruit 1
goûter	– purée de pomme ananas, baguette 4 pâte à tartiner maison	– lait équitable, far breton 1	– jus de pommes 1 croc'lait, baguette 4	– banane 1 fromage blanc nature 1 sucre	– pomme 2 crêpe 1 au 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 : 28/08/2026

- 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 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
entrée	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– concombre vinaigrette 1	– macédoine mayonnaise	– salade de céréales à l'indienne (céréales à l'indienne, tomate, féta, vinaigrette sucrée)	– melon
plat	– chili con carne 1 – chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) – riz 1 aux épices	– gratin de gnocchi 1 aux épinards	– rôti de boeuf 1 – filet de colin pané – ratatouille 1 et pommes de terre vapeur 2	– sauté de porc 1 sauce au chèvre – oeufs brouillés sauce au chèvre – carottes 1 et penne 1	– sauté de poulet 1 sauce curry – filet de poisson 6 sauce curry – haricots verts 1 et méli-mélo gourmand
laitage	– cantal AOP	– camembert 1	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– gouda 1	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	– fruit	– crème dessert 1 au chocolat	– fruit	– fruit	– purée de pomme coing
goûter	– lait équitable, baguette 4 beurre, confiture d'abricots	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– lait équitable, gâteau au fromage blanc 2	– 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 : 28/08/2026

- 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 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
entrée	– concombre 1 et fêta à la vinaigrette 1	– salade iceberg et croûtons 1	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– tomate 1 et maïs vinaigrette 1	– oeuf dur 1 mayonnaise 1 – saucisson à l'ail 2 et beurre 1
plat	– filet de poisson rôti 6 aux petits légumes crévés – épinards 1 à la béchamel 1 et riz pilaf 1	– émincé de boeuf 1 sauce arlequin – omelette nature 1 sauce arlequin – pommes de terre vapeur persillées 2	– couscous merguez et boulette végétales 1 – semoule 1	– rôti de veau 1 sauce aux pleurotes 1 – bolognaise végétarienne aux lentilles corail (lentilles corail, carottes, oignons, poivrons, ail, tomates) – spaghetti 1	– filet de poisson 6 sauce forestière – gratin de brocolis 1 et de pommes de terre 2
laitage	– yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	– la meuhl normande 2 Ferme Dumesnil	– coulommiers 1	– brie 1	– emmental 1
dessert	– fruit 1	– yaourt 1 à la vanille	– fruit 1	– crêpe 1 et pâte à tartiner maison	– fruit 1
goûter	– purée pomme fraise 1 pain au lait	– lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco	– purée de pomme coing, baguette 4 beurre, confiture de myrtilles	– fromage frais fruité 1 chocolat au lait 1 baguette 4	– 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.



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 28/08/2026

- 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 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1 octobre	Vendredi 2 octobre
entrée	– salade de perles au pesto (perles de blé, tomate, pesto, crème, ciboulette)	– céleri 2 rémoulade	– concombre 1 à la bulgare	– carottes râpées 2 à l'orange	– velouté de lentilles jaunes
plat	– courmentier 2 de poisson (poisson, purée de pommes de terre et courgettes, chapelure, emmental)	– sauté de veau 1 sauce moutarde à l'ancienne – sv filet de colin meunière sauce moutarde à l'ancienne – brocolis 1 et méli-mélo gourmand	– sauté de dinde 4 sauce paprika – sv haricots coco sauce paprika – carottes 2 et quinoa gourmand 1	– picoussel (galette aux blettes) – frites au four et ketchup maison	– rôti de boeuf 1 sauce au poivre – sv oeuf dur sauce au poivre – coquillettes 1
laitage	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– emmental 1	– brie 2	– pont l'évêque AOP 2	– le bô-érou 1 Ferme de la Quesne
dessert	– fruit	– purée de pomme banane	– crème aux oeufs 1 maison à la vanille	– compote de pommes 1 maison	– fruit
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.