



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : 08/10/2026

- 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 5 octobre	Mardi 6 octobre	Mercredi 7 octobre	Jeudi 8 octobre	Vendredi 9 octobre
entrée	– salade iceberg et croûtons vinaigrette 1	– tomate 1 à la vinaigrette 1	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– velouté 2 Dubarry 1 (pommes de terre, chou-fleur)	– pâté de campagne 2 aux pommes 2 – pâté de pois chiches maison
plat	– tartiflette 2 au camembert 1 – tartiflette 2 végétarienne au camembert 1	– pané végétal sauce louisiane – riz créole 1	– filet de lieu 6 sauce aurore – poêlée de champignons et tagliatelles 1	– sauté de poulet 1 sauce normande 1 aux pommes – oeuf poché sauce normande 1 aux pommes – céréales gourmandes 1	– colin pané – purée 2 de panais
laitage	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– comté AOP	– petit saint-paulin	– bonne Cauchoise 2 de la Ferme Dumesnil	– camembert 1
dessert	– raisin rose 1	– crêpe 1 à la confiture à la myrtilles	– poire guyot 1	– gâteau financier aux poires	– kiwi 1
goûter	– lait 1 brownie	– purée de pomme ananas, baguette 4 pâte à tartiner maison	– jus de pommes 1 croc'lait, baguette 4	– banane 1 fromage blanc nature 1 sucre	– pomme 2 chocolat au lait pain au lait

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 : 08/10/2026

- 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 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
entrée	– salade composée au surimi (salade iceberg, oeuf, surimi)	– salade de chou blanc 1, tomme et noix 1	– rillettes de sardines et cracker	– velouté 2 de champignons	– tarte aux poireaux (poireaux, béchamel, emmental)
plat	– colombo de poulet 5 – colombo de poisson 6 – patate douce et riz basmati 1	– truffade 2 végétarienne (pommes de terre, béchamel, tomme, ail, persil)	– lasagnes de la mer (poisson, sauce crétoise : tomate/crème/poivrons/épices, emmental)	– rôti de porc 1 sauce forestière – omelette nature 1 sauce forestière – haricots verts 1 et pommes sautées	– sauté de dinde sauce crème 1 – picoussel (galette aux blettes) sauce crème 2 – julienne de légumes 1 et pépinettes 1
laitage	– yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière		– emmental 1	– boursin nature – tartare aux noix 1	– buchette de chèvre
dessert	– ananas	– fromage blanc 2 et confiture de myrtilles	– kiwi jaune	– gâteau 1 chocolat noix 1	– poire
goûter	– lait 1 baguette 4 beurre, confiture d'abricots	– purée de pomme mirabelle, baguette 4 beurre, confiture de framboises	– lait 1 gâteau 1 chocolat banane	– jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– 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 : 08/10/2026

- 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 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
entrée	– velouté de pois cassés 2 et carottes 2	– carottes râpées 1 au cumin	– tarte à l'oignon	– salade iceberg et emmental vinaigrette 1	– céleri 1 rémoulade
plat	– filet de poisson 6 aux agrumes – fondue de poireaux 1 et trio de riz	– poêlée orientale et merguez végétale – boulgour 1	– tagliatelles au saumon et petits légumes	– poulet grillé 1 à la moutarde – omelette 1 nature – pommes de terre spicy 2 et ketchup maison	– émincé de boeuf 1 sauce champignons – tortilla aux oignons sauce champignons – haricots verts 1 et pommes de terre 2
laitage	– yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot	– saint-nectaire AOP	– camembert 2	– fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	– gouda 1
dessert	– fruit 1	– far 2 aux pépites de chocolat	– fruit 1	– crème dessert maison au chocolat	– compote de pommes 1 maison
goûter	– purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre	– purée de pomme coing, baguette 4 beurre, confiture de myrtilles	– lait 1 gâteau 1 à la noix de coco	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre	– fromage frais 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 : 08/10/2026

- 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 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
entrée	– betteraves rouges 1 vinaigrette 1	– salade iceberg et dés de mimolette vinaigrette 2	– salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– soupe 2 de potimarron 1
plat	– tajine d'agneau aux pruneaux –  tajine aux pruneaux et boulettes végétales – pommes de terre vapeur 2	– lasagnes de la mer (poisson, quenelles de brochet, sauce crétoise : tomate/crème/poivrons/épices, emmental)	– sauté de poule 3 au jus –  omelette 1 nature – jardinière de légumes 2 et penne 1	– croustillant fromager – purée 2 de chou-fleur 1	– filet de poisson 6 sauce curry – riz 1 aux épices
laitage	– petit saint-paulin	– meule de bray 1 Ferme de La Quesne	– brie 2	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– mimolette
dessert	– fruit	– ile flottante et crème anglaise	– compote pommes 2 poires maison	– fruit	– clémentine
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 équitable, baguette 4 beurre, confiture de fraises	– purée de pomme banane, 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.