

Menu de la semaine • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

Menu mis à jour le : **12/11/2026**

1 Agriculture biologique
2 Produits de la région
3 Viande française
4 Label Rouge
5 Bleu Blanc Cœur
6 Pêche durable
Menu végétarien
SV Sans viande
! Peut contenir des traces de fruits à coque
Menu en centre de loisirs

mon restau responsable
MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
entrée	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– soupe de lentilles corail 2	– taboulé 1 d'hiver	– salade iceberg emmental et croûtons ! vinaigrette 1	– céleri 1 à la mayonnaise et fromage blanc
plat	– chipolata 4 sauce tomate – SV saucisse végétale sauce tomate – semoule 1	– filet de poisson rôti 6 aux petits légumes 1 crémés – petits–pois	– poulet 4 sauce chasseur – SV picoussel (galette aux blettes) sauce chasseur – carottes 2 à la crème 2 et pomme de terre 2	– parmentier 2 de légumes 1 et lentilles	– sauté de boeuf 1 sauce aux oignons caramelises – SV filet de poisson 6 aux oignons caramélisés – haricots verts 1 et méli–mélo gourmand
laitage	– cantal AOP	– yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– camembert 2	– pont l'évêque AOP 2	– emmental
dessert	– fromage frais fruité	– clémentine 1	– yaourt 1 à la vanille	– purée de pomme 1	– fruit 1
goûter	– purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre !	– lait équitable, gâteau 1 à la noix de coco	– purée de pomme 1 vache qui rit 1 baguette 4	– jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature, sucre	– fromage frais fruité 1 baguette 4 pâte à tartiner maison !

Dessins : © Christophe Billard

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 : **12/11/2026**

1 Agriculture biologique
2 Produits de la région
3 Viande française
4 Label Rouge
5 Bleu Blanc Cœur
6 Pêche durable
Menu végétarien
SV Sans viande
! Peut contenir des traces de fruits à coque
Menu en centre de loisirs

mon restau responsable
MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
entrée	– salade iceberg et emmental vinaigrette 1	– salade indienne 2 vinaigrette 1	– soupe de potimarron 2	– carottes râpées 1 vinaigrette 1	– velouté 2 Dubarry 1
plat	– brandade de butternut 2 et poisson	– sauté de porc 1 sauce au curry – SV curry de pois chiches aux légumes – pépinettes 1	– émincé de dinde 4 sauce tomate – SV filet de poisson 6 sauce tomate – chou romanesco 1 et semoule 1	– rôti de boeuf 1 – SV omelette 1 – frites au four et ketchup maison	– lentilles à la dijonnaise – céréales gourmandes 1
laitage	– brie 1	– saint–nectaire AOP	– fromage blanc sucré 2 Ferme des Peupliers	– emmental 1	– gouda
dessert	– yaourt aromatisé	– crème aux oeufs 1 au lait de coco	– fruit	– tarte amandine ! aux poires	– fruit
goûter	– lait 1 quatre–quarts 1 au chocolat	– jus de pommes 1 chanteneige 1 baguette 4	– purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 1	– banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	– 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.*

Dessins : © Christophe Billard