



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** Peut contenir des traces de fruits à coques

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.

Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Mercredi 13 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
carottes pourpres vinaigrette (RN) - carottes jaunes vinaigrette (RN) navarin d'agneau haricots blancs aux dés de carottes (RN) port salut brownies (*) (RN)	sardine beurre - maquereau moutarde poulet (AB) sauce andalouse pépinettes emmental salade de fruits	pamplemousse - radis beurre rôti de porc (LR) sauce curry - rôti de dinde (VF) pommes rissolées (RN) batonnets cantal purée de poires (AB) - purée pomme banane (AB)	saucisson à l'ail - roulade de volaille (VF) filet de lieu (RN) sauce arlequin purée de céleri (AB) la meulh normande (RN) orange	salade iceberg mimosa (AB) - salade iceberg et maïs (AB) sauté de veau (VBF) sauce paprika flageolets et carottes (RN) brie (RN) pomme (RN)
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain boulot (AB), beurre, confiture abricot, lait</i>	<i>yaourt ferme des peupliers (RN), gaufre</i>	<i>clémentine, bûche glacée</i>	<i>gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)</i>	<i>banane, madeleine, sirop grenadine</i>



Menus scolaires • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

- | | | | |
|------------|-----------------------------|------------|---|
| RN | Provenance Région Normandie | VF | Volaille française |
| AB | Agriculture biologique | VPF | Viande de porc française |
| O3 | Oméga 3 | LR | Label Rouge |
| VBF | Viande de bœuf française | * | Peut contenir des traces de fruits à coques |

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.

Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Mercredi 20 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
concombre vinaigrette (RN) – carottes jaunes (RN) vinaigrette	potage de légumes (AB) rôti de veau (VBF) sauce à l’ail	riz (AB) nicois (riz thon haricot vert tomate maïs) – salade de pâte (AB) au thon vinaigrette	<i>jus de pomme (RN) aux fruits rouges</i> terrine de volaille maison au foie gras	salade indienne (raisin sec tomate chou blanc dés de dinde pomme)
gratin normand (RN) aux dés de volaille (VF)	riz créole (AB) aux petits légumes (RN)	escalope de dinde (VF) sauce au miel (RN)	filet de saumon aux petits légumes (RN)	omelette (AB)
coeur de laitue	camembert (RN) – reblochon	petits pois (AB) à l’allemande (petit pois carotte champignon chou fleur)	gratin dauphinois (RN) et poêlée de champignons	coquillettes (AB) et sauce tomate
tome de bray (AB)	fruit	yaourt nature sucré (AB) ferme des peupliers	le tendre rouennais (RN)	la bonne cauchoise (RN)
purée pomme fraise – purée pomme mirabelle		fruit	dessert de Noël – clémentine et chocolat	fruit
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), pâte à tartiner(*), lait local</i>	<i>pain au lait, chocolat, sirop de grenadine</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture abricot, jus pomme (RN)</i>	<i>barre bretonne, jus d’orange</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop de fraise</i>