



Menus scolaires • Mairie de Rouen •

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 25 février	Mardi 26 février	Mercredi 27 février	Jeudi 28 février	Vendredi 1 mars
concombre à la vinaigrette (RN)	taboulé (AB)	macédoine mayonnaise	carottes rapées (AB) à la vinaigrette (RN)	potage de potiron (RN)
omelette nature (AB)	chipolatas (O3) sauce tomate	filet de poisson selon la pêche du jour (RN) sauce oseille	rôti de porc (LR) sauce marengo	émincé de dinde (VF) sauce curry
tortis (AB) au gruyère	– saucisses de volaille (VF) sauce tomate	chou fleur (AB) et pomme vapeur (RN)	– rôti de dinde (LR) sauce marengo	gratin de légumes (AB)
coulommier (RN)	pommes de terre (RN) rissolées	cheddar	petits pois et carottes (AB)	la meuhl normande (RN) Ferme de Saint Vincent de Cramenil
purée pomme cassis (AB)	meule de bray (AB)	salade de fruits (cocktail de fruits banane kiwi pomme orange)	fromage blanc sucré (RN) Ferme du Beffroi	fruit
– purée de pomme banane (AB)	fruit		gâteau aux pommes et sa crème anglaise	
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), beurre, confiture framboise, lait (AB)</i>	<i>yaourt nature sucré (AB), gaufre</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>	<i>gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)</i>	<i>banane, madeleine, sirop de cassis</i>