



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 25/09/2019

1 Agriculture biologique 

2 Produits de la région 

3 Viande française 

4 Label Rouge 

5 Bleu Blanc Cœur 

6 Pêche durable 

SV Sans viande

! Peut contenir des traces de fruits à coque

Menu en centre de loisirs



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
entrée	- betteraves 1 vinaigrette 2	- concombre à la bulgare	- macédoine mayonnaise	- salade iceberg mimosa 1 et croûtons vinaigrette 2	- potage de légumes 1
plat	- chipolatas 5 - SV lentilles 1 à l'indienne (lentilles, chou-fleur, petits pois, carottes, oignons, raisins secs) - lentilles 1 aux carottes 1 - SV riz pilaf 1	- filet de poisson 6 sauce citron - blé pilaf 1 aux petits légumes 1	- omelette nature 1 - purée de butternut 1	- bolognaise de veau 2 - SV bolognaise de thon - spaghetti 1	- rôti de dinde 4 sauce normande 1 - SV gratin de chou-fleur et petits pois (chou-fleur, petits pois, carottes, emmental) - chou-fleur 2 et pommes de terre 2 - SV pommes vapeur 2
laitage	- fromage blanc sucré 2 Ferme du Beffroi	- emmental	- brie 1	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne	- saint-vincent 2 Ferme de saint-vincent de Cramenil - petit saint-paulin 1 (maternelles)
dessert	- fruit	- crème dessert 1 à la vanille	- fruit	- purée de pomme fraise	- fruit
goûter	- confiture d'abricots, beurre, lait 1 baguette 1	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise	- beurre, jus d'oranges 1 chocolat au lait, baguette 1	- gâteau 1 au chocolat, jus de pommes 1	- madeleine aux pépites de chocolat, sirop de fraise, banane

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 : 25/09/2019

- 1 Agriculture biologique 
- 2 Produits de la région 
- 3 Viande française 

- 4 Label Rouge 
- 5 Bleu Blanc Cœur 
- 6 Pêche durable 

- SV Sans viande
- ! Peut contenir des traces de fruits à coque
- Menu en centre de loisirs



	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
entrée	- radis rouge et beurre 1	- carottes râpées 1 vinaigrette 2	- pâté de campagne 2 - SV oeuf dur 1 mayonnaise	- potage crécy 1	- salade iceberg maïs 1 et croûtons vinaigrette 2
plat	- navarin - SV ragout de haricots blancs (haricots coco, carottes, navets, oignons, tomates) - haricots verts 1 et boulgour 1	- chili végétarien aux légumes d'hiver (haricots rouges, petits pois, carottes, céleri, chou-fleur, oignons) - riz pilaf 1	- filet de poisson 6 sauce arlequin - purée de céleri 1	- rôti de porc sauce au curry 4 - SV curry de pois chiches aux légumes (pois chiches, petits pois, carottes, navets, oignons) - pommes rissolées 1	- sauté de veau sauce paprika - SV flageolets sauce paprika - carottes 1 et quinoa 1
laitage	- pont-l'évêque fermier 2 Ferme Saint-Philbert des Champs - tome de montagne (maternelles)	- bonne cauchoise 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil - port-salut (maternelles)	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- tome de bray 1 Ferme de La Quesne - ossau iraty (maternelles)	- fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi
dessert	- purée de pomme poire 1	- brownie !	- fruit	- salade de fruits (banane, kiwi, pomme, orange, cocktail de fruits)	- fruit
goûter	- pâte à tartiner maison 1 lait 2 baguette 1	- sirop de menthe, pain au lait, chocolat au lait	- jus d'oranges 1 quatre-quarts 1	- confiture de fraises, beurre, baguette 1 jus de pommes 1	- purée de pomme à boire 1 sirop de grenadine, brioche

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 : 25/09/2019

- 1 Agriculture biologique 
- 2 Produits de la région 
- 3 Viande française 

- 4 Label Rouge 
- 5 Bleu Blanc Cœur 
- 6 Pêche durable 

- SV Sans viande
- ! Peut contenir des traces de fruits à coque
- Menu en centre de loisirs



	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
entrée	- céleri 1 rémoulade	- velouté Dubarry 1	- riz niçois 1 au thon	- jus de pommes aux fruits rouges 2 - salade festive au saumon fumé	- salade indienne (chou blanc, tomate, dés de mimolette, raisins secs, pomme)
plat	- lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates)	- rôti de veau 2 sauce normande - SV lentilles 1 sauce louisiane - haricots beurre et pépinettes	- tarte à l'italienne (aubergine, poivrons, tomate, parmesan, emmental) - coeur de laitue vinaigrette 2	- filet de saumon sauce à l'oseille - gratin dauphinois 2 et mousseline de carottes 1	- jambon 5 - SV omelette nature 1 - petits pois 1 et coquillettes 1
laitage	- camembert 1	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	- fondant du pays de caux 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil - comté (maternelles)	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- emmental
dessert	- purée de pomme cassis 1	- fruit	- dessert pâtissier au chocolat	- bûche au chocolat maison et crème anglaise	- fruit
goûter	- beurre, confiture de framboises, lait 1 baguette 1	- banane, madeleine aux pépites de chocolat, sirop de cassis	- lait chocolaté, pain au lait, clémentine	- jus d'oranges 1 barre bretonne	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise

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.