



Menu de la semaine • Mairie de Rouen •



Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés



Menu mis à jour le : 15/11/2019

- 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 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
entrée	– salade de mâche et maïs 1 à la vinaigrette 2	– carottes râpées 1 vinaigrette 2	– concombre à la bulgare	– betteraves 1 mimosa 1 vinaigrette 2	– soupe de potimarron 1
plat	– sauté de boeuf 1 sauce paprika – SV filet de colin meunière – haricots beurre et penne 1	– rôti de porc 5 sauce au camembert – SV poêlée de haricots blancs et légumes au camembert – chou-fleur 1 et pommes de terre 2	– lentilles 1 à l'indienne (lentilles, chou-fleur, petits pois, carottes, oignons, raisins secs) – riz pilaf 1	– poulet 2 rôti – SV filet de poisson rôti 6 – purée de butternut 1	– omelette 1 nature et sauce tomate – boulgour 1 aux légumes 1
laitage	– reblochon – mimolette (maternelles)	– fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi	– mini-babybel 1	– comté	– cœur de saint-romain 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil – emmental (maternelles)
dessert	– purée de pomme 1	– flan 1 au caramel	– clafoutis 2 aux pommes 2	– fruit	– fruit
goûter	– pâte à tartiner maison 1 lait 2 baguette 1	– pain au lait, sirop de grenadine, chocolat au lait	– confiture de fraises, jus de pommes 2 beurre, baguette 1	– gâteau 1 aux pommes, jus d'oranges 1	– sirop de citron, purée de pomme à boire 1 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 : 15/11/2019

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 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
entrée	- salade d'endives croûtons et emmental vinaigrette 2	- potage de légumes 2	- haricots verts 1 vinaigrette 2	- pamplemousse et sucre	- salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise)
plat	- chili con carne 1 - SV chili végétarien (haricots rouges, petits pois, maïs, poivrons, carottes, oignons, tomates) - riz pilaf 1	- jambon 5 - SV oeuf mollet à la crème 2 - pépinettes et ketchup maison	- sauté d'agneau sauce au curry - SV curry de chou-fleur et pois chiches (pois chiches, chou-fleur, carottes, oignons) - brocolis 1 et gratin de crozets	- lasagnes végétariennes (haricots rouges, aubergines, poivrons, tomates) - coeur de laitue vinaigrette 2	- filet de poisson rôti 6 - mousseline d'épinards 1
laitage	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne	- gouda 1	- la meuhl normande 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil - ossau iraty (maternelles)	- camembert 2 - cantal (maternelles)	- le tendre rouennais 2 Ferme Saint-Vincent de Cramesnil - port-salut (maternelles)
dessert	- purée de pomme banane 1	- fruit	- fruit	- brownie !	- crème dessert à la vanille 1
goûter	- confiture d'abricots, beurre, lait 1 baguette 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise	- beurre, jus d'oranges 1 chocolat au lait, baguette 1	- madeleine aux pépites de chocolat, sirop de fraise, banane	- gâteau 1 au chocolat, jus de pommes 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 : 15/11/2019

- 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 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
entrée	- betteraves 1 vinaigrette 2	- salade de mâche à la comtoise (mâche, emmental, mimolette)	- potage crécy 1	- concombre à la bulgare	- chou blanc 1 comtoise vinaigrette 2 (chou blanc, tomate, emmental et mimolette en dés)
plat	- tajine de boeuf 1 aux légumes -  tajine végétarien aux pois chiches (pois chiches, carottes, céleri, poivrons, tomates, oignons) - semoule 1	- poulet 1 sauce normande 1 -  tarte au fromage - carottes 1 en dés et riz pilaf 1	- mijoté de flageolets aux épices - quinoa 1	- rôti de boeuf 1 sauce tomate -  bolognaise de thon - spaghetti 1	- brandade aux trois poissons 6 - salade iceberg vinaigrette 2
laitage	- petit saint-paulin 1	- fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi	- camembert 1	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers
dessert	- fruit	- fruit	- gâteau polonais 	- fruit	- pomme au four 1
goûter	- pâte à tartiner maison  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 : 15/11/2019

- 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 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
entrée	- salade d'endives à l'emmental et aux pommes	- carottes râpées 1 vinaigrette 2	- macédoine mayonnaise	- salade de coquillettes 1 au thon	- velouté de butternut 1
plat	- parmentier 2 de pois cassés	- omelette 1 nature et sauce tomate - haricots verts 1 et pommes rissolées 2	- filet de poisson 6 à l'oseille - chou-fleur 1 et pommes de terre 2	- sauté de veau 2 sauce louisiane - SV lentilles 1 sauce louisiane - petits pois 1 et carottes 1	- émincé de dinde rôti au soja 3 - SV filet de poisson sauce soja - nouilles sautées aux légumes
laitage	- brie 1	- pont l'évêque 1 - tome de montagne (maternelles)	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	- fromage blanc sucré 2 Ferme du Beffroi
dessert	- semoule au lait 1	- purée de pomme cassis 1	- fruit	- banane au chocolat	- fruit
goûter	- beurre, confiture de framboises, lait 1 baguette 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise	- beurre, jus d'oranges 1 chocolat au lait, baguette 1	- brownie 1 et crème anglaise	- banane, madeleine aux pépites de chocolat, sirop de cassis

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.