



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



entrée

Lundi 6 janvier

– pamplemousse et sucre

Mardi 7 janvier

– salade de cœur de palmier vinaigrette 2

Mercredi 8 janvier

– salade iceberg et croûtons vinaigrette 2

Jeudi 9 janvier

– chou-fleur 1 vinaigrette 2

Vendredi 10 janvier

– carottes râpées 1 vinaigrette 2

plat

– filet de colin pané sauce tomate
– pommes sautées et petits pois 1

– jambon 5
– SV omelette nature 1
– torti 1 aux petits légumes

– haricots rouge à la louisiane
– haricots verts 1 et riz pilaf 1

– sauté de porc sauce moutarde
– SV filet de poisson 6 sauce moutarde 2
– carottes 1 et quinoa 1

– hachis parmentier 5
– SV parmentier 2 de lentilles 1 (lentilles, oignons, tomate, purée de légumes)
– cœur de laitue vinaigrette 2

laitage

– mini-babybel 1

– fromage blanc sucré 2 Ferme du Beffroi

– fondant du pays de caux 2
Ferme Saint-Vincent-Cramesnil
– cantal (maternelles)

– tome de bray 1 Ferme de La Quesne
– mimolette (maternelles)

– camembert 1

dessert

– flan 1 au caramel

– fruit

– flan coco

– fruit

– galette frangipane

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

– quatre-quarts 1 au chocolat, jus d'oranges 1

– sirop de citron, purée de pomme à boire 1
– brioche



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



entrée

Lundi 13 janvier

– velouté Dubarry 1

Mardi 14 janvier

– salade iceberg mimosa 1
vinaigrette 2

Mercredi 15 janvier

– concombre à la bulgare

Jeudi 16 janvier

– salade écolière 1 vinaigrette
2 (pommes de terre, oeuif,
carottes)

Vendredi 17 janvier

– céleri 1 mayonnaise

plat

– sauté de boeuf 5 sauce
champignons
– SV pois chiches aux épices
– blé pilaf 1 au céleri 2

– croziflette aux carottes 2

– filet de poisson 6 sauce
aurore
– purée d'épinards 1

– lasagnes de veau 2
– SV lasagnes de thon
– coeur de laitue vinaigrette 2

– filet de poisson rôti 6 aux
petits légumes
– haricots beurre et pommes
vapeur 2

laitage

– yaourt nature sucré 2 Ferme
des Peupliers

– coeur de saint-romain 2
Ferme Saint-Vincent-Cramesnil
– ossau iraty (maternelles)

– la meuhl normande 2 Ferme
Saint-Vincent-Cramesnil
– gouda 1 (maternelles)

– brie 2

– saint-bray 1 Ferme de La
Quesne

dessert

– fruit

– pomme au four 1

– crème dessert à la vanille 1

– fruit

– purée de pomme cassis 1

goûter

– beurre, confiture de
framboises, lait 1 baguette 1

– yaourt nature sucré 1 Ferme
des Peupliers, gaufre liégeoise

– beurre, jus d'oranges 1
chocolat au lait, baguette 1

– gâteau aux amandes 1 jus de
pommes 1

– madeleine aux pépites de
chocolat, sirop de fraise,
banane



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 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
entrée	– chou blanc 1 comtoise vinaigrette 2 (chou blanc, tomate, emmental et mimolette en dés)	– chou-fleur 1 et maïs 1 vinaigrette 2	– potage de légumes 1	– salade de mâche et dés d'emmental vinaigrette 2	– carottes râpées 1 aux raisins secs vinaigrette 2
plat	– tajine végétarien aux pois chiches (pois chiches, carottes, céleri, poivrons, tomates, oignons) – semoule 1	– sauté veau 2 sauce normande 2 – SV tarte à l'italienne (aubergine, poivrons, tomate, parmesan, emmental) – pépinettes	– rôti de dinde 4 sauce paprika – SV filet de poisson 6 sauce paprika – riz pilaf 1 aux dés de carottes 1	– cassoulet 5 – SV cassoulet végétarien (haricots blancs, carottes, navets, oignons, tomates)	– rôti de boeuf 5 – SV omelette nature 1 – frites au four et ketchup maison
laitage	– petit saint-paulin 1	– fromage blanc sucré 1 Ferme du Beffroi	– camembert 2 – comté (maternelles)	– tome de bray 1 Ferme de La Quesne – port-salut (maternelles)	– bonne cauchoise 2 Ferme Saint-Vincent-Cramesnil – emmental (maternelles)
dessert	– riz au lait 1	– fruit	– fruit	– purée de pomme poire 1	– fruit
goûter	– pâte à tartiner maison 1 lait 2 baguette 1	– sirop de menthe, pain au lait, chocolat au lait	– gâteau 1 au chocolat, jus d'oranges 1	– confiture d'abricots, beurre, baguette 1 jus de pommes 1	– sirop de fraise, 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 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
entrée	- accras de morue	- oeuf dur 1 mayonnaise	- tarte à l'italienne	- potage aux carottes 1 et céleri 1	- radis rouge et beurre 1
plat	- colombo de poisson - riz pilaf 1 et brunoise de légumes 1	- petits pois et compotée de légumes - quinoa 1	- filet de poisson sauce andalouse - haricots verts 1 et boulgour 1	- rôti de veau 2 sauce curry - SV curry de légumes aux pois cassés (pois cassés, chou-fleur, carottes, oignons) - gratin de potiron 1	- émincé de dinde 3 sauce crétoise - SV filet de poisson 6 sauce crétoise - pommes rissolées 2 et brocolis
laitage	- yaourt nature sucré 1 Ferme des Peupliers	- pont l'évêque 1 - cheddar (maternelles)	- le tendre rouennais 2 Ferme Saint-Vincent de Cramenil - tome de montagne (maternelles)	- brie 1	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	- ananas	- crêpe 1 au sucre	- banane au chocolat	- fruit	- far 1 aux pommes et fruits secs
goûter	- confiture de fraises, beurre, lait 1 baguette 1	- yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers, gaufre liégeoise	- beurre, jus d'oranges 1 chocolat au lait, baguette 1	- cake aux copeaux de chocolat, jus de pommes 2	- 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.