






Menu de la semaine • Mairie de Rouen •










Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés







Menu mis à jour le : 04/06/2026

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

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

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



	Lundi 1 juin	Mardi 2 juin	Mercredi 3 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
entrée	- tomate 1 à la vinaigrette 1	- melon	- carottes râpées 1 vinaigrette 1	- betteraves 1 mimosa 1	- salade de fusilli 1, tomate, poivrons, féta
plat	- rôti de veau 4 sauce au yaourt -  picoussel (galette aux blettes) sauce au yaourt 2 - haricots verts 1 et gratin dauphinois 2	- moussaka de lentilles (aubergines, lentilles, tomates, pommes de terre, oignons, carottes, céleri, béchamel, emmental)	- hot dog saucisse de volaille sauce moutarde miel 2 -  hot dog saucisse végétale sauce moutarde et miel 2 - potatoes 2	- steak haché 3 sauce louisiane -  omelette nature 1 sauce louisiane - carottes 1 petits pois 1 et semoule 1	- merguez de volaille grillées -  carré de seitan 1 - fondue de poireaux 1 et purée de carottes 1
laitage	- yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot	- gouda 1	- cheddar	- mini-babybel 1	- emmental 1
dessert	- abricots	- crêpe et confiture aux abricots	- compote pommes 2 bananes maison	- glace	- fraises 2
goûter	- lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat	- jus de pommes 1 chanteneige 1 baguette 4	- banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- lait 1 baguette 4 beurre, confiture de fraises	- purée de pomme poire 1 gâteau 1 au yaourt 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 : 04/06/2026

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

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

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



	Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
entrée	- céleri 1 rémoulade	- tomate 1 mozzarella vinaigrette 1	- salade iceberg et maïs vinaigrette 1	- salade de céréales à l'indienne (céréales à l'indienne, tomate, féta, vinaigrette sucrée)	- pastèque
plat	- escalope de poulet 5 rôti -  œufs brouillés - ratatouille 1 et pommes de terre vapeur 2	- bolognaise de boeuf 2 -  bolognaise de poisson 6 - spaghetti 1	- parmentier 2 de légumes 1 et lentilles (lentilles cuisinées, purée de carottes et céleri, chapelure, emmental)	- rôti de porc 1 à la sauce tomate -  filet de poisson 6 sauce tomate - petits pois 1	- colin pané et sauce tartare maison - brocolis 1 et méli-mélo gourmand
laitage	- cantal AOP	- fromage blanc sucré 2 Ferme Chapelle Brestot	- petit saint-paulin	- fondant du Pays de Caux 2 Ferme Dumesnil	- saint-bray 1 Ferme de La Quesne
dessert	- melon 1	- gaufre et chantilly	- fraises 2	- pêche 1	- purée de pomme coing
goûter	- purée de pomme ananas, baguette 4 pâte à tartiner maison 	- jus de pommes 1 saint-bricet, baguette 4	- pomme 2 crêpe 1 au sucre 	- lait 1 far breton 1	- banane 1 fromage blanc nature 1 sucre

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 : 04/06/2026

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

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

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






entrée

plat

laitage

dessert

goûter

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
entrée	- taboulé 1	- melon	- concombre vinaigrette 1	- tomate 1 à la vinaigrette 1	- tarte au fromage
plat	- cake à l'orientale (pois chiches, poivrons, emmental, parmesan) - coeur de laitue vinaigrette 1	- filet de poisson rôti aux épices - ratatouille 2 et riz créole 1	- poulet 1 à la sauce bearnaise -  omelette nature 1 sauce béarnaise - pommes noisettes	- sauté de bœuf 1 sauce arlequin -  filet de poisson sauce arlequin - céréales méditerranéennes	- carré de seitan 1 et ketchup maison - haricots verts 1 et pommes de terre rissolées 2
laitage	- yaourt nature sucré 1 Ferme de la Trébisière	- mimolette	- emmental 1	- kiri	- coulommiers 1
dessert	- fruit	- purée de pomme mirabelle	- purée de pomme pêche fruit du dragon	- flan 1 vanille caramel	- fruit
goûter	- lait 1 baguette 4 beurre, confiture d'abricots	- jus d'oranges 1 pomme 2 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- lait équitable, chocolat au lait  pain au lait	- petit suisse fruité 1 quatre-quarts 1	- purée de pomme mirabelle, baguette 4 beurre, confiture de framboises

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 : 04/06/2026

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

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

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



	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
entrée	- concombre et maïs vinaigrette 1	- salade coleslaw 1 (carottes, chou blanc, mayonnaise, fromage blanc)	- tomate 2 vinaigrette 1	- pastèque 1	- salade iceberg et croûtons 1
plat	- bolognaise de poisson 6 - tagliatelles 1	- jambon 4 -  croustillant fromager - purée 2 de courgettes 1	- filet de poisson 6 sauce dieppoise - brocolis 1 et riz créole 1	- pizza du soleil (sauce tomate, courgettes, poivrons, emmental, mozzarella, olives, origan) - coeur de laitue vinaigrette 1	- rôti de boeuf 1 sauce cocktail -  filet de colin meunière sauce cocktail - coeur de blé 1
laitage	- brie 1	- camembert 1	- fromage blanc sucré 2 Ferme Chapelle Brestot	- mini-babybel	- yaourt nature sucré 2 Ferme Chapelle Brestot
dessert	- fromage frais fruité 1	- fruit 1	- crêpe 1 au sucre 1	- crème dessert au chocolat 1	- fruit 1
goûter	- purée pomme fraise 1 crêpe 1 au sucre 1	- lait 1 gâteau 1 à la noix de coco	- purée de pomme coing, baguette 4 beurre, confiture de myrtilles	- jus d'oranges 1 pomme 2 fromage blanc nature 1 sucre	- petit suisse fruité 1 baguette 4 pâte à tartiner maison 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 : 04/06/2026

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

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

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



	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 1 juillet	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
entrée	- céleri 1 à la crème moutardée	-  œuf dur 1 mayonnaise - saucisson sec 4 et beurre 1	- salade iceberg et emmental vinaigrette 1	- melon	- tomate vinaigrette 1
plat	- émincé de porc 1 sauce aigre douce -  lentilles corail 2 sauce aigre-douce - quinoa gourmand 1	- colin meunière - écrasé de pommes de terre 2	- steak haché 3 -  carré de seitan 1 - frites au four et ketchup maison	- poulet rôti 2 et mayonnaise -  filet de saumon - salade de pommes de terre 2 (pommes de terre, tomates, poivrons, maïs)	- omelette nature - ratatouille 1 et pépinettes
laitage	- meule de bray 1 Ferme de La Quesne	- pont l'évêque AOP 2	- la meuhl normande 2 Ferme Dumesnil	- cantal AOP	- emmental 1
dessert	- purée de pomme 1	- fruit	- pudding 1 normand et crème anglaise	- beignet au chocolat noisette 	- crème dessert 1 à la vanille
goûter	- lait 1 quatre-quarts 1 au chocolat	- jus de pommes 1 - chanteneige 1 baguette 4	- banane 1 yaourt nature sucré 2 Ferme des Peupliers	- lait 1 baguette 4 beurre, confiture de fraises	- purée de pomme poire 1 - gâteau 1 au yaourt 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.