Menus scolaires • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN	Provenance Région Normandie	**VF**	Volaille française
AB	Agriculture biologique	**VPF**	Viande de porc française
O3	Oméga 3	**LR**	Label Rouge
VBF	Viande de bœuf française	*	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 3 septembre	Mardi 4 septembre	Mercredi 5 septembre	Jeudi 6 septembre	Vendredi 7 septembre
tomate (AB) vinaigrette (RN)	**salade iceberg mais (AB)**	**salade parmentiére (RN) à la vinaigrette (RN)**	***jus de pommes (RN) aux fruits rouges***	**chou blanc (RN) comtoise (tomate chou emmental dés de blanc de dinde)**
rôti de dinde (LR) sauce bigarade	**omelette nature (AB)**	**poulet rôti (RN) sauce tomate**	**melon**	**dos de lieu noir (RN) à la niçoise**
ratatouille (AB) et semoule (AB)	**gratin normand aux pommes de terre (RN)**	**petits pois très fins (AB) à l'allemande**	**bolognaise (AB)**	**purée de courgettes (AB)**
cantal	**fromage blanc sucré (AB) ferme du Beffroi**	**yaourt nature (RN) sucré ferme des peupliers**	**spaghettis (AB)**	**tome de bray (AB) Ferme La Quesne**
purée de pommes (AB)	**fruit**	**fruit**	**pont l'évêque (RN) Ferme de Saint−Philbert des champs**	**flan (AB) au caramel**
			far breton aux pommes (AB)	
goûter	*goûter*	*goûter*	*goûter*	*goûter*
pain (AB), pâte à tartiner maison (*), lait (RN)	***pain au lait, chocolat, sirop de grenadine***	***pain (AB), beurre, confiture framboise, jus de pommes (RN)***	***brioche, compote à boire,sirop fraise***	***quatre quart (RN) au chocolat, jus d'orange***

Dessins : © Christophe Billard

Menus scolaires • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN	Provenance Région Normandie	**VF**	Volaille française
AB	Agriculture biologique	**VPF**	Viande de porc française
O3	Oméga 3	**LR**	Label Rouge
VBF	Viande de bœuf française	*	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 10 septembre	Mardi 11 septembre	Mercredi 12 septembre	Jeudi 13 septembre	Vendredi 14 septembre
macédoine vinaigrette (RN)	**pastèque**	**salade coleslaw (RN) (carotte chou blanc mayonnaise)**	**tomate (AB) maïs (AB) et emmental**	**melon jaune**
hachis parmentier de veau normand (RN)	**chipolatas grillées (O3) – saucisses de volaille (VF)**	**filet de poisson (RN) sauce aurore**	**émincé de boeuf (AB) au paprika**	**couscous merguez agneau et ses légumes**
salade verte	**lentilles (AB) carottes (RN)**	**pomme vapeur (RN) et épinards (AB)**	**riz pilaf (AB) aux petits légumes (AB)**	**semoule (AB)**
camembert (AB)	**yaourt nature (AB) sucré ferme des peupliers**	**emmental**	**bûche de chèvre (RN) Chèvrerie Saint−Cosme**	**la bonne cauchoise (RN) Ferme de Saint−Vincent de Cramesnil**
raisin noir	**purée de pommes mirabelle**	**prunes**	**brownies (*)**	**pomme**
goûter	*goûter*	*goûter*	*goûter*	*goûter*
pain (AB), beurre, confiture abricot, lait (AB)	***velouté fruix, gaufre***	***pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange***	***banane, madeleine, sirop de grenadine***	***gâteau au yaourt (RN), jus de pommes (AB)***

Dessins : © Christophe Billard