



Menus scolaires • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** 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 6 novembre	Mardi 7 novembre	Mercredi 8 novembre	Jeudi 9 novembre	Vendredi 10 novembre
salade iceberg emmental vinaigrette (RN) – salade iceberg et maïs (AB) vinaigrette (RN) chipolatas (O3) – saucisse de volaille (VF) lentilles (AB) et carottes (AB) fromage blanc sucré (RN) ferme des peupliers orange	salade de fonds d'artichauts (fond d'artichaud tomate olive échalotte persil) – salade de coeur de palmier (tomate maïs coeur de palmier) bolognaise (RN) spaghettis (AB) reblochon banane	carottes râpées (AB) – tomate vinaigrette (RN) filet de poisson (RN) sauce dieppoise chou fleur oranger et pomme de terre (RN) tomme noire des Pyrénées cake aux pommes	salade italienne (macaroni olive tomate thon mozzarella mayonnaise basilic) – salade de pâtes (AB) au thon (coquillettes thon tomate ciboulette mayonnaise) boeuf mode (RN) blé pilaf (AB) aux des de courgettes (AB) yaourt nature (RN) sucré ferme des peupliers ananas	pamplemousse rose – radis beurre couscous agneau merguez et ses légumes semoule (AB) camembert (RN) purée de mirabelle – purée de fraise
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
<i>pain boulot, beurre, confiture abricot, lait (RN)</i>	<i>pain au lait, chocolat, sirop de grenadine</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture fraise, jus pommes (AB)</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop de fraise</i>	<i>quatre quart (AB), jus d'orange</i>



Menus scolaires • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** 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 13 novembre	Mardi 14 novembre	Mercredi 15 novembre	Jeudi 16 novembre	Vendredi 17 novembre
concombre vinaigrette (RN) - carottes rapées (AB) vinaigrette (RN) omelette au fromage purée de céleri (AB) brie (RN) purée pomme banane (AB) - purée de poires (AB)	macédoine mayonnaise - céleri rémoulade (AB) hachis parmentier de veau coeur de laitue fromage blanc sucré (AB) ferme des peupliers fruit	tomate jaune ananas vinaigrette (RN) - tomate vinaigrette (RN) sauté de dinde (VF) sauce au curry haricots beurre et blé pilaf (AB) comté riz au lait (RN)	carottes pourpre vinaigrette (RN) - chou blanc comtoise (AB) (chou blanc tomate emmental dés de dinde) rôti de porc (LR) sauce louisiane - rôti de dinde (VF) sauce louisiane julienne de légumes (RN) et pomme de terre (RN) meule de bray (AB) clafoutis (AB) aux pommes	pâté de campagne (RN) - roulade de volaille filet de poisson (RN) sauce matelote épinards (AB) béchamel (AB) et riz pilaf (AB) pont l'évêque (RN) fruit
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), pâte à tartiner maison*, lait (AB)</i>	<i>gâteau au yaourt (AB), jus de pommes (RN)</i>	<i>pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange</i>	<i>yaourt sucré (RN), gaufre</i>	<i>banane, madeleine, sirop de grenadine</i>



Menus scolaires • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** 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 20 novembre	Mardi 21 novembre	Mercredi 22 novembre	Jeudi 23 novembre	Vendredi 24 novembre
taboulé (AB) – riz niçois (AB)	pamplemousse – salade d'endives emmental	betteraves cuites vinaigrette – asperges vinaigrette	velouté de courges (AB) rôti de boeuf (RN)	carottes râpées (AB) vinaigrette (RN) – concombre vinaigrette (RN)
sauté de veau normand sauce marengo	jambon blanc (O3) – jambon de dinde (VF)	tartiflette aux dés de canard	pommes rissolées (RN) – haricots verts (AB)	émincé de dinde (VF) sauce moutarde
carottes (AB) en dés et blé pilaf (AB)	gratin de courgettes et pomme de terre (RN)	salade iceberg	emmental	riz pilaf (AB) aux petits légumes (AB)
cantal	la bonne cauchoise (RN)	yaourt nature sucré (AB) ferme des peupliers	fruit	coeur de saint romain (RN)
purée pomme banane (AB) – purée de pommes (AB)	crème dessert vanille (AB)	fruit		salade de fruits
<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>	<i>goûter</i>
<i>pain (AB), pâte à tartiner* maison, lait (RN)</i>	<i>pain au lait, chocolat, sirop grenadine</i>	<i>pain (AB), beurre, confiture abricot, jus pommes (RN)</i>	<i>quatre quart (AB) au chocolat, jus d'orange</i>	<i>brioche, compote à boire, sirop de fraise</i>



Menus scolaires • Mairie de Rouen •

Des produits locaux pour des repas sains et équilibrés

RN Provenance Région Normandie
AB Agriculture biologique
O3 Oméga 3
VBF Viande de bœuf française

VF Volaille française
VPF Viande de porc française
LR Label Rouge
***** 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 27 novembre	Mardi 28 novembre	Mercredi 29 novembre	Jeudi 30 novembre	Vendredi 1 décembre
<p>betteraves cuites (AB) vinaigrette (RN)</p> <p>– haricots verts (AB) vinaigrette (RN)</p> <p>pot au feu (VBF)</p> <p>légumes de pot au feu (AB)</p> <p>reblochon</p> <p>fruit (AB)</p>	<p>soupe potiron (RN)</p> <p>omelette (AB)</p> <p>petits pois (AB) à l'allemande</p> <p>tome de bray (AB)</p> <p>fruit</p>	<p>salade parmentière (AB) (pomme de terre tomate oeuf)</p> <p>– taboulé (AB)</p> <p>escalope de dinde (VF) sauce moutarde</p> <p>boullgour (AB) aux courgettes</p> <p>morbier</p> <p>fruit</p>	<p>salade iceberg et maïs (AB)</p> <p>– salade iceberg emmental</p> <p>rôti de veau normand sauce crétoise</p> <p>ratatouille et tortis (AB)</p> <p>camembert (RN)</p> <p>gâteau aux pommes</p>	<p>salade écolière (AB) (pomme de terre oeuf carotte mayonnaise)</p> <p>– salade de pâtes (AB) au saumon</p> <p>filet de poisson (RN) sauce dieppoise</p> <p>purée de légumes (RN)</p> <p>la meuhl normande (RN)</p> <p>flan (AB) vanille</p>
goûter	goûter	goûter	goûter	goûter
pain boulot, beurre, confiture fraise, lait (AB)	gâteau au yaourt (AB), jus pomme (AB)	banane, madeleine, sirop de grenadine	yaourt sucré (AB), pompon chocolat	pain (AB), beurre, chocolat, jus d'orange