

# Menu

## Semaine du 24 au 28 février 2025 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



		Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26 (accueil de loisirs)	Jeudi 27	Vendredi 28
entrée	menu classique	Terrine aux 3 légumes	Salade de pommes de terre (1,2,13)	Taboulé frais (1,2)	Carottes râpées (1)	Velouté de tomate
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Dinde rôtie sauce charcutière	Tajine de légumes aux amandes	Blanquette de poisson (4)	Poulet Basquaise (9)	Viande bolognaise (12,13)
	menu alternatif	Omelette (1)			Boulettes de lentilles (1,2) sauce chasseur	Bolognaise au thon (4)
garniture		Epinards (13) à la crème de Normandie – Pomme rissolée	Semoule couscous (2)	Purée de trois légumes	Riz créole (1) Julienne de légumes (1,2)	Spaghetti au beurre (1)
laitage/fromage		Yaourt nature (1)	Kiri (1)	Yaourt aux fruits mixés (1)	Fromage frais nature (1,2)	Camembert (1)
dessert		Fruit de saison (2)	Yaourt aux fruits mixés (1)	Entremets chocolat (1,2)	Gâteau pomme (1) noisette	Fruit de saison (1)
goûter (garderie)		Crème dessert vanille (1,2) Madeleine (1,2)	Fruit de saison Crêpe au sucre (1,2)	Compote pomme-abricot (3) – Baguette (1) carré chocolat	Chocolat chaud au lait (1) Croissant	Yaourt au lait entier nature (1) - Pescajoune

La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

### LES LABELS :

(1) Issu d'une agriculture bio française	(4) Produit issu d'une pêche durable	(7) Indication géographique protégée	(10) Produit fermier	(13) Certification environnementale niv2
(2) Produit bio de l'Union européenne	(5) Œufs de France	(8) Appellation d'origine Contrôlée	(11) Produits locaux	(14) Bleu blanc cœur
(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale	(6) Viande de France	(9) Produit de qualité supérieure	(12) Normandie viande héritage	Pain Bio et local tous les jours

RESTAURATION



Collective

# Menu

## Semaine du 3 au 7 mars 2025 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



		Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5 (accueil de loisirs)	Jeudi 6	Vendredi 7
entrée	menu classique	Bouillon de légumes au vermicelle	Céleri (1) rémoulade (2)	Blé (3) sauce andalouse	Oeufs durs mayonnaise (1)	Duo de carottes (3) et céleri râpés (1)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Filet de cabillaud sauce Boursin (4)	Sauté de Bœuf (12,13)	Cake aux pois cassés (3) et chèvre (1) sauce tomate	Escalope de dinde poêlée sauce normande (6,7,9)	Filet de saumon à l'oseille
	menu alternatif		Blanquette de poisson (4)		Colin (4) meunière sauce normande	
garniture		Blé cuisson pilaf (13) Chou-fleur bio à la crème	Jeunes Carottes (3) au beurre et persil Gratin dauphinois	Salade verte (3)	Coquillettes au beurre (3) Brocolis (1,2)	Riz créole (1) Haricots verts extra fins (13)
laitage/fromage		Cantal (8)	Yaourt nature (1)	Comté (8)	Vache qui rit (1)	Edam (1)
dessert		Fruit de saison (1,2)	Crêpe au chocolat	Clafoutis aux poires	Fruit de saison (1,2)	Fruit de saison (1,2)
goûter (garderie)		Jus d'orange (1,2) Baguette, vache qui rit (1)	Crème dessert chocolat (1,2) – Madeleine (1,2)	Salade de fruits frais Baguette (1) carré chocolat	Cake au chocolat Yaourt aux fruits mixés (1,2)	Yaourt au lait entier nature (1) – Fruit (1)

La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

### LES LABELS :

(1) Issu d'une agriculture bio française	(4) Produit issu d'une pêche durable	(7) Indication géographique protégée	(10) Produit fermier	(13) Certification environnementale niv2	(14) Bleu blanc cœur
(2) Produit bio de l'Union européenne	(5) Œufs de France	(8) Appellation d'origine Contrôlée	(11) Produits locaux	(12) Normandie viande héritage	Pain Bio et local tous les jours
(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale	(6) Viande de France	(9) Produit de qualité supérieure	(12) Normandie viande héritage	Nouvelle recette	

RESTAURATION



Collective

# Menu

## Semaine du 10 au 14 mars 2025 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12 (accueil de loisirs)	Jeudi 13	Vendredi 14
entrée	menu classique	<i>Pomelos</i>	<i>Carottes râpées (1)</i>	<i>Taboulé frais (1,2)</i>	<i>Betteraves (1) vinaigrette</i>	<i>Velouté de potiron</i>
	menu alternatif					
Plat	menu classique	<i>Sauté de dinde sauce pesto (6,9)</i>	<i>Tartiflette</i>	<i>Jambon blanc (6,14)</i>	<i>Filet de lieu dieppoise (4)</i>	<i>Chili sin carné (1)</i>
	menu alternatif	<i>Omelette (1)</i>	<i>Tartiflette sans viande</i>	<i>pané blé tomate/mozzarella</i>		
garniture		<i>Chou-fleur au gratin (1,2) Torsades (1,2)</i>	<i>Salade verte (3)</i>	<i>Pomme rissolée (1) Haricots verts extra fins (13)</i>	<i>Boulgour (1) Haricots beurre (13)</i>	<i>Riz créole (1)</i>
laitage/fromage		<i>Yaourt au lait entier nature (1)</i>	<i>Gouda (1,2)</i>	<i>Emmental (1,2)</i>	<i>Cantal (8)</i>	<i>Brie (1,2)</i>
dessert		<i>Compote de pomme (3)</i>	<i>Fruit de saison (1,2)</i>	<i>Panna cotta (1) au Nutella</i>	<i>Coupelle kiwi ananas (3)</i>	<i>Entremets vanille (1,2)</i>
goûter (garderie)		<i>Yaourt au lait entier nature (1) – Brioche tressée confiture</i>	<i>Chocolat chaud au lait (1) Baguette (1) carré chocolat</i>	<i>Compote pomme-abricot (3) - Briochette</i>	<i>Crème dessert vanille (1,2) Fruit de saison</i>	<i>Compote de pommes (3) Madeleine (1,2)</i>

### LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		(14) Bleu blanc cœur		Pain Bio et local tous les jours
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette		
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure								

RESTAURATION



Collective

# Menu

## Semaine du 17 au 21 mars 2025 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



		Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19 (accueil de loisirs)	Jeudi 20	Vendredi 21
entrée	menu classique	Salade verte (3)	Chou-fleur (1) vinaigrette	Nems de légumes	MENU DE PRINTEMPS	Coleslaw (3)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Lasagnes de légumes (1)	Steak de bœuf (12) sauce échalotes	Emincé de porc(6,9), sauce curry		Pané de Colin (4)
	menu alternatif		Boulettes de lentilles BIO	Blanquette de poisson (4)		
garniture			Purée de carottes légumes frais (1)	Riz (7) aux légumes		Frites fraîches (13)
laitage/fromage		Camembert (1) 	Gouda (1,2) 	Chanteneige (1,2)		Emmental (1,2) 
dessert		Crêpe au chocolat	Pomme (1) 	Orange		Pudding à la banane
goûter (garderie)		Crème dessert vanille (1,2) Madeleine (1,2)	Fruit de saison Gaufre	Yaourt aux fruits mixés (1) Pomme Braeburn (3)	Jus d'orange 1,2) Brioche tressée confiture	Yaourt au lait entier nature (1) - Pescajoune

La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

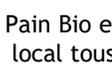
Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

### LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		(14) Bleu blanc cœur
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette		Pain Bio et local tous les jours

RESTAURATION



Collective

# Menu

## Semaine du 24 au 28 mars 2025 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26 (accueil de loisirs)	Jeudi 27	Vendredi 28
entrée	menu classique	Croissant emmental	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Carottes râpées (1)	Velouté de tomate
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Rôti de porc (9) sauce au pain d'épices	Blanquette de poisson (4)	Saucisse aux oignons (6,14)	Poulet sauce chasseur	Emincé de bœuf (12,13) sauce 4 poivres
	menu alternatif	Omelette (1)		Colin meunière (4), sauce Nantua	pané blé tomate/mozzarella	Boulettes de lentilles (1,2), sauce 4 poivres
garniture		Epinards (13) à la crème de Normandie Pomme rissolée	Riz créole (1) Haricots verts extra fins (13)	Lentilles au jus (1,11) Carottes (3) beurre persil	Coquillettes au beurre (3) Courgettes méditerranéennes (3)	Pommes de terre fondantes (13) – Chou-fleur BIO à la crème
laitage/fromage		Yaourt nature (1)	Kiri (1)	Emmental (1,2)	Fromage frais nature (1,2)	Camembert (1)
dessert		Fruit de saison (1,2)	Yaourt aux fruits mixés (1)	Salade de fruits (1,2)	Gâteau pomme (1) noisette	Fruit de saison (1,2)
goûter (garderie)		Crème dessert vanille (1,2) Palet breton (1,2)	Fruit de saison (1,11) Crêpe au sucre (1,2)	Vache qui rit (1) Baguette (1) carré chocolat	Chocolat chaud au lait (1) Croissant	Yaourt au lait entier nature (1) - Pescajoune

### LES LABELS :

(1) Issu d'une agriculture bio française	(4) Produit issu d'une pêche durable	(7) Indication géographique protégée	(10) Produit fermier	(13) Certification environnementale niv2	Pain Bio et local tous les jours
(2) Produit bio de l'Union européenne	(5) Œufs de France	(8) Appellation d'origine Contrôlée	(11) Produits locaux	(14) Bleu blanc cœur	DÉVILLE LES ROUEN
(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale	(6) Viande de France	(9) Produit de qualité supérieure	(12) Normandie viande héritage	Nouvelle recette	Collective

# Menu

## Semaine du 31 mars au 4 avril 2025 des restaurants scolaires



La commune bénéficie de l'aide de l'Union Européenne dans le cadre du programme « Laits et Fruits à l'école »



La restauration collective s'engage dans la démarche « Mon Restau Responsable », délivrée par la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce label vise à proposer une cuisine toujours plus saine, de qualité et respectueuse de l'environnement !

Les menus avec allergènes sont disponibles sur le portail famille, dans la rubrique « documents ».

Les menus peuvent être modifiés selon les contraintes d'approvisionnement.

Les menus sont préparés par nos cuisiniers au sein de la cuisine centrale de Déville les Rouen.

		Lundi 31	Mardi 1er	Mercredi 2 (accueil de loisirs)	Jeudi 3	Vendredi 4
entrée	menu classique	Bouillon de légumes au vermicelle	Céleri (1) rémoulade (2)	Potage de carottes (1,2)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Duo de carottes (3) et céleri râpés (1)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Filet de cabillaud sauce Boursin (4)	Viande bolognaise (12,13)	Tartiflette	Escalope de dinde (6,9) sauce vallée d'auge (1)	Tajine de légumes aux amandes
	menu alternatif		Bolognaise au thon (4)	Tartiflette sans viande	Colin (4) meunière sauce normande	
garniture		Riz créole (1) Julienne de légumes (1,2)	Spaghetti au beurre (1)	Salade verte (3)	Purée de courgette à la vache qui rit	Semoule couscous (2)
laitage/fromage		Cantal (8)	Yaourt nature (1)	Yaourt nature (1)	Vache qui rit (1)	Edam (1)
dessert		Fruit de saison (1,2)	Compote pomme-abricot (1,2)	Pomme (1)	Fruit de saison (1,2)	Fruit de saison (1,2)
goûter (garderie)		Jus d'orange (1,2) Baguette, vache qui rit (1)	Crème dessert chocolat (1,2) – Madeleine (1,2)	Gaufre Fruit de saison (1)	Cake au citron Yaourt aux fruits mixés (1,2)	Yaourt au lait entier nature (1) – Fruit (1)

### LES LABELS :

	(1) Issu d'une agriculture bio française		(4) Produit issu d'une pêche durable		(7) Indication géographique protégée		(10) Produit fermier		(13) Certification environnementale niv2		Pain Bio et local tous les jours
	(2) Produit bio de l'Union européenne		(5) Œufs de France		(8) Appellation d'origine Contrôlée		(11) Produits locaux		(14) Bleu blanc cœur		
	(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale		(6) Viande de France		(9) Produit de qualité supérieure		(12) Normandie viande héritage		Nouvelle recette		

RESTAURATION



Collective