Menu

Semaine du 7 au 11 juillet 2025

Bel été

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

		Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
Entrée	menu classique	Melon Charentais (1,2)	Carottes râpées (1)	Blé (3) sauce andalouse	Pastèque (2)	Tomates (1)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Rôti de porc (9) à la moutarde	Filet de lieu dieppoise (4)	Lasagnes de légumes (1)	Poulet Basquaise (9)	Sauté de Bœuf (12,13)
	menu alternatif	Pané blé tomate/mozzarella			Colin (4) meunière sauce Basquaise	Omelette (1)
Garniture		Epinards (13) crème de Normandie – Pommes rissolées (1)	Riz créole (1) Haricots verts extra fins (13)	Salade verte (3)	Coquillettes au beurre (3) – Courgettes méditerranéennes (3)	Pomme de terre campagnarde - Carottes (3) beurre et persil
Laitage/Fromage		Yaourt brassé nature (1)	Brie de Meaux (8)	Comté (8)	Fromage frais nature (1,2)	Camembert (1)
Dessert		Fruit (2)	Flan nappé au caramel (1,2)	Bâtonnet "pirulo frutti"	Fruit (1)	Compote de pomme (3)
goûter (garderie)		Compote pomme abricot (3) Madeleine (1,2)	Yaourt à boire fraise Brioche et confiture	Yaourt au lait entier nature (1) – Baguette carré chocolat	Jus d'orange (1,2) Chausson aux pommes	Liégeois chocolat (1,2) Palet Breton (1,2)

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

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 14 au 18 juillet 2025

Bel été

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

		Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Entrée	menu classique		Betteraves (1) vinaigrette	Taboulé frais (1,2)	Concombre vinaigrette (3)	Pastèque (2)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	JOUR	Brandade de morue	Jambon blanc (6,14)	Escalope de dinde poêlée sauce Normande (6,7,9)	Tajine de légumes aux amandes
	menu alternatif	FERIE		Omelette (1, 5)	Dos de colin sauce crustacés	
Garniture			Salade iceberg	Coquillettes aux légumes (1,2)	Riz créole (1) - Tomate Provençale (3)	Semoule couscous (2)
Laitage/Fromage			Yaourt aux fruits mixés (1,2)	Emmental (1,2)	Chanteneige (1,2)	Edam (1)
Dessert			Fruit (2)	Petit pot de glace vanille/fraise	Liégeois chocolat (1,2)	Fruit (13)
goûter (garderie)			Fruit (3) Briochette	Compote pomme-abricot (3) Crêpe au sucre (1,2)	Yaourt à boire saveur fraise - Croissant	Yaourt au lait entier nature (1) – Baguette et carré chocolat

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

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 21 au 25 juillet 2025

Bel été

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

		Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
Entrée	menu classique	Salade mexicaine (1,2)	Tomates (1)	Rosette (6) beurre	Melon Charentais (1,2)	Concombre vinaigrette (3)
	menu alternatif			Maquereau à la tomate		
Plat	menu classique	Sauté de dinde à la provençale (9)	Blanquette de veau à l'ancienne (6,11,12)	Filet de poisson au cheddar fondu (4)	Rôti de boeuf (12,13) sauce basquaise	Chili sin carné (1)
	menu alternatif	Omelette (1)	Blanquette de poisson (4)		Pané blé tomate/mozzarella	
Garniture		Torsades (1,2) Courgettes méditerranéennes (3)	Pommes rissolées (1) Haricots verts (1,2)	Potiron en purée (13)	Boulgour (1) Brocolis (1,2)	Riz créole (1)
Laitage/Fromage		Yaourt au lait entier nature (1)	Gouda (1,2)	Chanteneige (1,2)	Cantal (8)	Brie (1,2)
Dessert		Compote de pomme (3)	Cocktail de fruits au sirop	Moelleux chocolat crème anglaise	Fruit (1)	Panna cotta (1) au nutella
goûter (garderie)		Yaourt à boire fraise Baguette et vache qui rit (1)	Crème dessert chocolat (1,2) Madeleine	Yaourt aux fruits mixés (1,2) – Pomme Braeburn (3)	Jus d'orange (1,2) Chausson aux pommes	Yaourt au lait entier nature (1) - Fruit

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

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 28 juillet au 1er août 2025

Bel été

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

		Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1er
Entrée	menu classique	Tomates (1)	Pastèque (2)	Carottes râpées (1)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Melon Charentais (1,2)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Emincé de poulet , sauce aux poivrons (9)	Paëlla au poisson (4)	Tajine de pois chiches dattes et légumes rôtis	Boulettes d'agneau et bœuf à l'oriental	Hachis parmentier (12,13)
	menu alternatif	Omelette (1)			Boulettes de lentilles (1)	Hachis végétal (1)
Garniture		Lentilles au jus (1,11) Carottes (3) beurre et persil		Semoule couscous (2)	Coquillettes au beurre (3) – Ratatouille légumes frais (1,2)	Salade verte (3)
Laitage/Fromage		Camembert (1)	Yaourt au lait entier nature (1)	Emmental (1,2)	Mini Babybel (1)	Gouda (1,2)
Dessert		Fruit (13)	Fruit (1)	Petit pot de glace vanille/fraise	Fraises chantilly	Entremets chocolat (1,2)
goûter (garderie)		Yaourt au lait entier nature (1) – Brioche et confiture	Yaourt à boire fraise Baguette (1) carré chocolat	Compote de pomme (3) Crêpe au sucre (1,2)	Crème dessert chocolat (1,2) - Fruit	Glace bâtonnet Nesquick - Fruit

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

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 4 au 8 août 2025

Bel été

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

		Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
Entrée	menu classique		Betteraves (1) vinaigrette	Taboulé frais (1,2)	Dés de melon (3) pastèque (2)	Radis (1) beurre
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Hot Dog Saucisse Franckfort	Emincé de boeuf (12,13) sauce 4 poivres	Blanquette de poisson (4)	Pâtes Mexicaines (1,2)	Sauté de dinde à la provençale (9)
	menu alternatif	Hot Dog végétarien	Boulettes de lentilles (1)			Colin à la provençale
Garniture		Frites fraiches (13) Salade verte (3)	Blé cuisson pilaf (13) Carottes (3) beurre et persil	Riz (7) aux légumes		Purée maison (1) Haricots verts (1,2)
Laitage/Fromage		Yaourt aux fruits mixés (1,2)	Yaourt brassé nature (1)	Fromage frais nature (1,2)	Camembert (1)	Brie de Meaux (8)
Dessert		Fruit (1)	Pêches au sirop	Fruit (1)	Glace bâtonnet Nesquick	Compote de pomme banane
goûter (garderie)		Liégeois chocolat (1,2) Chausson aux pommes	Yaourt nature (1) Moelleux chocolat	Compote pomme-abricot (3) – Baguette (1) carré chocolat	Yaourt à boire fraise Clafoutis aux pêches	Crème dessert chocolat (1,2) - Croissant

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

(2) Produit bio de l'Union européenne

(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale

(4) Produit issu d'une pêche durable

(5) Œufs de France

(6) Viande de France

(7) Indication géographique protégée

(8) Appellation d'origine Contrôlée

(9) Produit de qualité supérieure

(10) Produit fermier

(11) Produits locaux

(12) Normandie viande héritage

(13) Certification environnementale niv2

(14) Bleu blanc cœur

Nouvelle recette

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 11 au 15 août 2025

Bel été

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

		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Entrée	menu classique	Tomates (1)	Carottes râpées (1)	Pastèque (2)	Melon Charentais (1,2)	
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Rôti de porc (9) à la moutarde	Filet de lieu dieppoise (4)	Lasagnes de légumes (1)	sauté de Bœuf (12,13)	JOUR
	menu alternatif	Pané blé tomate/mozzarella			Omelette (1)	FERIE
Garniture		Epinards (13) à la crème de Normandie Pommes rissolées (1)	Riz créole (1) Haricots verts (13)	Salade verte (3)	Pomme de terre campagnarde . Carottes beurre persil	
Laitage/Fromage		Yaourt nature (1)	Brie de Meaux (8)	Comté (8)	Camembert (1)	
Dessert		Fruit (13)	Flan nappé au caramel (1,2)	Bâtonnet "pirulo frutti"	Compote de pomme (3)	
goûter (garderie)		Compote pomme-abricot (3) Madeleine (1,2)	Yaourt à boire fraise Brioche et confiture	Yaourt au lait entier nature (1) – Baguette et carré chocolat	Liégeois chocolat (1,2) Palet breton (1,2)	

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

(2) Produit bio de l'Union européenne

(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale

(4) Produit issu d'une pêche durable

(5) Œufs de France

(6) Viande de France

(7) Indication géographique protégée

(8) Appellation d'origine Contrôlée

(9) Produit de qualité supérieure

(10) Produit fermier

(11) Produits locaux

(12) Normandie viande héritage

(13) Certification environnementale niv2

(14) Bleu blanc cœur

Nouvelle recette

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 18 au 22 août 2025

Bel été

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

		Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	menu classique	Salade verte (3)	Duo de carottes (3) et céleri râpés (1)	Taboulé frais (1,2)	Oeufs durs mayonnaise (1)	Pastèque (2)
	menu alternatif					
Plat	menu classique	Steak haché BIO	Viande bolognaise (12,13)	Jambon blanc (6,14)	Escalope de dinde poêlée sauce normande (6,7,9)	Tajine de légumes aux amandes
	menu alternatif	Pané blé tomate/mozzarella	Bolognaise au thon (4)	Omelette (1, 5)	Colin (4) meunière sauce normande	
Garniture		Frites	Spaghettis au beurre (1)	Coquillettes aux légumes (1,2)	Riz créole (1) Tomate provençale (3)	Semoule couscous (2)
Laitage/Fromage		Edam (1)	Emmental râpé	Emmental (1,2)	Kiri (1)	Edam (1)
Dessert		Compote de pomme (3)	Fraises chantilly	Petit pot de glace vanille/fraise	Fruit (2)	Fruit (1)
goûter (garderie)		Yaourt nature (1) Fruit (1)	Fruit (3) Crêpe au sucre (1,2)	Compote pomme-abricot (3) – Briochette	Yaourt à boire fraise Croissant	Yaourt au lait entier nature (1) – Baguette (1) carré chocolat

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

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)

Menu

Semaine du 25 au 29 août 2025

Bel été

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

		Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Entrée	menu classique	Salade mexicaine (1,2)	Tomates (1)	Rosette (6) beurre	Melon Charentais (1,2)	Concombre vinaigrette (3)
	menu alternatif			Surimi océane		
Plat	menu classique	Sauté de dinde à la provençale (9)	Blanquette de veau à l'ancienne (6,11,12)	Filet de poisson au cheddar fondu (4)	Rôti de boeuf sauce barbecue	Chili sin carné (1)
	menu alternatif	Omelette (1)	Blanquette de poisson (4)		Pané blé tomate/mozzarella	
Garniture		Torsades (1,2) Courgettes méditerranéennes (3)	Pommes rissolées (1) Haricots verts (1,2)	Potiron en purée (13)	Boulgour (1) Brocolis (1,2)	Riz créole (1)
Laitage/Fromage		Yaourt au lait entier nature (1)	Gouda (1,2)	Chanteneige (1,2)	Cantal (8)	Brie (1,2)
Dessert		Compote de pomme (3)	Cocktail de fruits au sirop	Moelleux chocolat crème anglaise	Fruit (1)	Panna cotta (1) coulis de fruits rouge
goûter (garderie)		Yaourt à boire fraise Baguette vache qui rit (1)	Crème dessert chocolat (1,2) Madeleine (1,2)	Yaourt aux fruits mixés (1,2) – Pomme Braeburn (3)	Jus d'orange (1,2) Chausson aux pommes	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
(2) Produit bio de l'Union européenne
(3) Pratique agricole à haute valeur environnementale
(4) Produit issu d'une pêche durable
(5) Œufs de France
(6) Viande de France
(7) Indication géographique protégée
(8) Appellation d'origine Contrôlée
(9) Produit de qualité supérieure
(10) Produit fermier
(11) Produits locaux
(12) Normandie viande héritage
(13) Certification environnementale niv2
(14) Bleu blanc cœur
Nouvelle recette

Pain Bio et local tous les jours

Restauration collective - Cuisine Centrale 13 avenue de la Clairette - 76250 Déville lès Rouen - 02 35 75 37 40 - restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr)