

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen



NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Betteraves rouges, boulettes de bœuf, purée de pommes de terre

Semaine du

3-août

au

9-août

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
HORS D'OEUVRE	Salade verte aux fruits secs	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes de thon et cornichon	Salade de pâtes au basilic	Salade de perles	Duo de saucissons	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Tajine au citron	Fish and chips de cabillaud	Barbecue	Saumonette aux câpres	Moussaka	Omelette au gruyère	Sauté de dinde au curry
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Pommes rostī	Macédoine mayonnaise et chips	Julienne de légumes	Salade verte	Bouloghhour et ratatouille	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Pruneaux au thé	Chocolat liégeois glacé	Salade de fruits	Ile flottante	Mille-feuilles	Semoule au lait au caramel	Tarte pomme rhubarbe

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.



Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 10-août au 16-août

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
HORS D'OEUVRE	Pastèque	Salade d'artichaut	Concombres vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Salade de lentilles vinaigrette	FERIE Melon à l'italienne	Salade coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce tomate	Tomate farcie	Poulet rôti froid	Filet de saumon sauce crème	Escalope de dinde sauce niçoise	Lapin à la moutarde	Paupiette de veau au porto
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois/ carottes	Riz créole	Taboulé et chips	Pommes vapeur et courgettes cuisinées	Semoule et aubergines sautées	Tortis	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Batonnet de glace	Tropézienne	Faisselle au miel	Salade de fruits	Tartelette à la framboise	Compote et biscuit	Crème dessert vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Betteraves rouges, boulettes de bœuf, purée de pommes de terre

Semaine du 17-août au 23-août



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
HORS D'OEUVRE	Betteravas à l'échalote	Salade Grecque	Tomates mozzarella	Anniversaires Pomelos californien	Salade composée à l'avocat	Salade risetti	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de Toulouse	Filet de cabillaud à la crème	Sauté de veau aux champignons	Mignon de porc sauce madère	Barbecue	Filet de merlu sauce aux poivrons	Emincé de porc sauce chasseur
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rissolées	Riz et haricots verts	Tortis	Purée de céleri et carottes	Salade piémontaise et chips	Pommes vapeur et brocolis	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Paris-Brest	Mousse noix de coco	Gâteau d'anniversaire	Fromage blanc fermier au spéculoos	Ile flottante	Flan pâtissier

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 24-août au 30-août



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
HORS D'OEUVRE	Concombres vinaigrette	Pastèque et melon	Salade verte aux dés d'emmental	Coppa et cornichon	Haricots verts vinaigrette	Salade farandole	Salade de pâtes au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet à la provençale	Assiette de viande froide	Cervelas campagnard	Moules à la crème	Lasagnes	Filet de saumon sauce crevettes	Escalope de dinde au romarin
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa et duo de poivron et aubergine	Salade de perles et chips	Tagliatelles	Pommes dauphines	Salade verte	Pommes vapeur et courgettes cuisinées	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote pomme-banane et biscuit	Coupe glacée framboise/passion	Salade de fruits	Crème aux œufs	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Tarte noix de coco

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement ou la production. Dans le cadre du règlement CE n° 1169/2011, nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, soja, poissons, lait, sulfites, graines de sésame, lupin, arachides et mollusques.