

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen



NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 30-mars au 5-avr.

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
HORS D'OEUVRE	Salade Piémontaise	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Sardines à l'huile	Radis rémoulade	Pâté de foie et cornichon	Tomates à la féta et maïs
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf aux oignons	Moules au camembert	Blanquette de veau	Tarte aux poireaux	Filet de saumon sauce citronnée	Cuisse de poulet sauce Valée d'Auge	Emincé de porc sauce estragon
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz et tomates rôties	Frites	Petits pois / carottes	Salade verte	Julienne de légumes	Macaroni	Flageolets
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Salade de kiwi	Compote et biscuit	Semoule au lait	Coupé glacée	Fruit de saison	Crème dessert pralinée

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 pomme de terre

Semaine du 6-avr. au 12-avr.

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
HORS D'OEUVRE	Pâques Salade d'artichaut	Jambon de pays, beurre et cornichon	Salade coleslaw	Betteraves vinaigrette	Salade verte à l'avocat	Salade de pâtes	Duo de saucissons
PLAT PRINCIPAL	Fricassée d'agneau au miel	Lasagnes végétales	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Eglefin sauce au beurre blanc	Cervelas obernois	Paupiette de dinde sauce provençale	Escalope de veau sauce bercy
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes grenailles	Salade verte	Semoule et ratatouille	Pommes vapeur et fondue d'endives	Poêlée de légumes de saison	Pennes et carottes braisées	Galette de pommes de terre et poêlée de champignons
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise	Salade de fruits	Paris-Brest	Ananas chantilly	Crème dessert caramel	Tarte aux pommes et à la rhubarbe	Compote et biscuit

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 13-avr. au 19-avr.

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
HORS D'OEUVRE	Salade Grecque	Tomates vinaigrette olivade	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Bouchée à la reine	Concombres vinaigrette	Salade de pommes de terre
PLAT PRINCIPAL	Filet de colin-lieu sauce normande	Côte de porc au bleu	Sauté de poulet au paprika	Croc monsieur	Aile de raie aux câpres	Boulettes d'agneau sauce tomate	Cuisse de poulet aux olives
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de céleri	Frites	Pommes vapeur et haricots verts persillés	Salade verte	Riz et fondue de poireaux	Polenta	Boulghour et brocolis
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Ile flottante et crème anglaise	Fromage blanc fermier façon stracciatella	Coupe pâtissière banana split	Mirabelles au sirop	Fraise chantilly	Crème dessert pistache	Brownies et crème anglaise

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 pomme de terre

Semaine du 20-avr. au 26-avr.



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
HORS D'OEUVRE	Salade farandole	Andouille de Vire	Tomates mozzarella	Betteraves vinaigrette	Salade de pommes de terre aux harengs	Salade de blé	Endives à la mimolette
PLAT PRINCIPAL	Boudin blanc aux pommes	Cassolette de la mer	Poulet rôti au thym	Tajine d'agneau	Moussaka	Filet de merlu sauce crevette	Merguez
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de patate douce	Riz et carottes	Coquillettes et haricots verts à l'ail	/	Salade verte	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Macaroni
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Mille-feuilles	Fruit de saison	Pomme au four au caramel	Liégeois vanille / caramel	Compote et biscuit	Tarte au citron

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.

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 27-avr. au 3-mai

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
HORS D'OEUVRE	Concombres et maïs vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Carottes râpées à la ciboulette	Anniversaires Terrine de saumon	FERIE Avocat sauce aux herbes fraîches	Salade d'artichaut	Salade de pâtes
PLAT PRINCIPAL	Filet de cabillaud sauce nantua	Andouillette	Sauté de veau sauce marengo	Fricassée de canard sauce Vallée d'Auge	Filet de limande meunière	Saucisse de Toulouse	Escalope de dinde au bouillon
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz et gratin de courgettes	Frites	Flageolets	Purée de céleri et pleurotes	Pommes vapeur et tomate rôtie	Lentilles	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème aux œufs	Batonnet de glace	Salade de fruits	Gâteau d'anniversaire	Salade de kiwi et fraise	Eclair au café	Mousse au citron