

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Betteraves rouges, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 2-févr. au 8-févr.



	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
HORS D'OEUVRE	Salade verte aux fruits secs	Salade d'endives aux pommes	Salade coleslaw	Potage de légumes	Salade de pâtes à la ciboulette	Carottes râpées à la vinaigrette	Cervelas vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Couscous	Spaghetti à la carbonara	Lapin à la moutarde	Fish & chips de cabillaud sauce tartare	Quiche Lorraine	Sauté de veau sauce marengo	Filet de colin-lieu sauce nantua
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	/	Purée de potiron	Frites	Salade verte	Gratin dauphinois	Riz et chou romanesco
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crêpe au sucre	Salade de fruits	Tarte tatin	Fruit de saison	Fromage blanc au miel et kiwi	Crème dessert chocolat	Tarte à l'abricot

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 9-févr. au 15-févr.



	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
HORS D'OEUVRE	Poireaux vinaigrette	Salade de pommes de terre aux harengs	Potage d'hiver garni	Anniversaires Coquille d'artichaut au thon	Bouchée à la reine	Asperges sauce mousseline	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de poulet	Endives au jambon	Chou farci sauce tomate	Mignon de veau et jus corsé	Aile de raie aux câpres	Paupiette de dinde sauce charcutière	Sauté d'agneau au jus
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois / carottes	/	Semoule	Purée de patate douce et pois gourmands	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Boulghour et blettes gratinées à la tomate	Tortis
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Mirabelles au sirop	Faisselle et confiture	Banane crème anglaise et caramel	Gâteau d'anniversaire	Compote et biscuit	Fruit de saison	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, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 16-févr. au 22-févr.



Repas asiatique

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
HORS D'OEUVRE	Salade de lentilles	Gyoza aux légumes	Macédoine au thon	Rosette et cornichon	Pâté de foie et cornichon	Potage de légumes	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce lyonnaise	Poulet laqué	Cordon bleu	Moules au curry	Tarte au fromage	Rôti de bœuf sauce piquante	Crêpinette sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et haricots beurre persillés	Riz parfumé et poêlée wok	Coquillettes	Frites	Salade verte	Polenta et fenouil braisé	Gratin de butternut
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Litchi au sirop	Ile flottante	Compote et biscuit	Semoule au lait	Eclair à la vanille	Liégeois au café

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 23-févr. au 1-mars



	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 1
HORS D'OEUVRE	Jambon de pays, beurre et cornichon	Avocat vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Soupe de courge du potager	Chou-rouge et maïs	Sardine à l'huile	Salade coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Filet de cabillaud sauce potiron	Tartiflette	Langue de bœuf sauce tomate	Cassolette de la mer	Emincé de dinde sauce niçoise	Paupiette de veau à l'estragon	Côte de porc échine aux herbes
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz et poêlée de champignons	Salade verte	Purée de chou-fleur	Pennes	Pommes vapeur et fondue d'endives	Petits pois au jus	Pommes rost'i de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Paris-Brest	Faisselle et miel	Fruit des saison	Tarte au chocolat