

*Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen*



**NOM DE LA RESIDENCE :**

Remplacement :  
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

*Semaine du 29-déc. au 4-janv.*

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
HORS D'OEUVRE	Betteraves vinaigrette	<b>REPAS FESTIF</b> Saumon farci	Potage butternut	<b>FERIE</b> Salade de mâche au magret fumé, noix et gésiers	Poireaux vinaigrette	Salami et cornichon	Avocat à la russe
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf aux oignons	Pavé de canard aux poivres	<b>Croc monsieur</b>	Pavé d'omble chevalier aux chanterelles	Steak haché de veau sauce au poivre	<b>Filet de hoki sauce au beurre blanc</b>	Suprême de volaille
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz parfumé	Pommes grenailles et poêlée de fèves	Salade verte	Flan de butternut et poêlée sylvestre	Semoule et brocolis persillés	Pommes vapeur et gratin d'épinards	Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	<b>Salade de fruits</b>	Croquantin vanille	Compote et biscuit	Sablé crémeux au gianduja	Liégeois chocolat	Ananas	Religieuse 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 :  
Betteraves rouges, omelette, purée de pommes de terre

*Semaine du 5-janv. au 11-janv.*

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
HORS D'OEUVRE	Pâté de campagne et cornichon	Asperges sauce mousseline	Salade de lentilles	Endives mimosa	Potage de légumes	Salade de mâche vinaigrette olivade	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Pot au feu	Moules à la crème	Sauté de dinde au romarin	Tajine d'agneau	Côte de porc échine au jus	Eglefin à la crème de Normandie	Escalope de veau sauce charcutière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Légumes du pot	Frites	Petits pois / carottes	/	Flageolets	Pommes vapeur et haricots verts aux oignons	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Faisselle et confiture	Pomme au four au caramel	Salade de fruits	Galette frangipane	Fruit de saison	Tarte aux poires bourdaloue	Crème aux œufs

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 12-janv. au 18-janv.*

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
HORS D'OEUVRE	Pizza au fromage	Carottes râpées vinigrette	Salade verte aux agrumes	Voeux et Anniversaires	Chou-fleur vinaigrette	Terrine de campagne et cornichon	Salade d'endives aux pommes et aux noix
PLAT PRINCIPAL	Poulet rôti	Boudin noir aux pommes	Spaghetti bolognaise		Saumonette sauce citronnée	Sauté de dinde au paprika	Saucisse de porc Normand
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes rostis et ratatouille	Purée de céleri	/		Riz et fondue de poireaux	Pommes vapeur	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Crème dessert pralinée	Compote et biscuit		Eclair au café	Fruit de saison	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 :  
Betteraves rouges, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 19-janv. au 25-janv.

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
HORS D'OEUVRE	Salade de pâtes	Avocat sauce cocktail	Salade de museau vinaigrette	Endives à la mimolette	Salade verte vinaigrette olivade	Betteraves sauce ravigote	Maquereau au vin blanc
PLAT PRINCIPAL	Filet de merlu sauce aurore	Escalope de veau sauce bercy	Tarte à l'oignon	Langue de bœuf sauce piquante	Tartiflette	Filet de saumon à l'oseille	Emincé de poulet aux herbes
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et chou romanesco	Semoule et carottes	Salade verte	Frites	/	Riz et fenouil braisé	Boulghour et haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Paris-Brest	Riz au lait	Mousse au chocolat	Salade de fruits	Tropézienne	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 26-janv. au 1-févr.**

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1
HORS D'OEUVRE	Salade Piémontaise	Poireaux vinaigrette	Potage au potimarron	Salade de mâche au chèvre chaud	Duo de saucisson et cornichon	Salade de riz au chorizo	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf à l'échalote	Cassolette de la mer	Chou farci sauce tomate	Escalope de dinde au curcuma	Tarte au fromage	Filet de hoki sauce crevettes	Paupiette de veau sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Pommes vapeur et gratin de butternut	Semoule aux pois-chiches	Riz et courgettes sautées	Salade verte	Pommes vapeur et carottes braisées	Flageolets
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Pruneaux au thé	Salade de fruits	Mille-feuilles	Mousse noix de coco	Compote et biscuit	Fruit de saison	Semoule au lait

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.