

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 29-juin au 5-juil.



	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
HORS D'OEUVRE	Salade d'artichaut	Concombres vinaigrette	Duo de saucissons et cornichon	Salade piquante	Melon	Pâté de campagne et cornichon	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Sauté de veau au romarin	Escalope de dinde aux oignons	Tarte aux légumes et à l'emmental	Filet de colin-lieu sauce créole	Rôti de bœuf froid sauce béarnaise	Aile de raie aux câpres	Paupiette de veau aux olives
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois/ carottes	Pommes vapeur et tomate au four	Salade verte	Riz et courgettes persillées	Salade de perles et chips	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Printanière de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Ile flottante	Crème dessert pistache	Riz au lait aux pêches	Religieuse au café	Chocolat liégeois glacé	Fruit de saison	Tarte moelleuse 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 :
Betteraves rouges, boulettes de bœuf, purée de pommes de terre

Semaine du

6-juil.

au

12-juil.



	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
HORS D'OEUVRE	Asperges sauce mousseline	Pastèque	Salade de pommes de terre aux harengs	Salade Grecque	Avocat vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Rosette et cornichon
PLAT PRINCIPAL	Hachis parmentier	Poulet rôti (entier)	Viande barbecue	Eglefin sauce au beurre blanc	Emincé de poulet au paprika	Saucisse de Toulouse	Filet de merlu sauce citronnée
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Pommes dauphines	Haricots verts vinaigrette et chips	Pommes vapeur et brocolis	Quinoa et aubergines sautées	Polenta	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Bâtonnet de glace	Faiselle à la confiture	Salade de fruits	Crème brûlée	Entremets poire caramel	Mousse au chocolat	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.

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen



NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 13-juil. au 19-juil.

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
HORS D'OEUVRE	Concombres et mais vinaigrette	FERIE Pomelos au miel	Melon	Anniversaires Cornet de jambon	Salade mêlée au bleu	Betteraves à la ciboulette	Salami et cornichon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf au curry	Fricassée de canard au poivre	Poulet rôti froid sauce tartare	Filet de loup de mer à l'aneth	Couscous (merguez)	Boulette de bœuf sauce bercy	Sauté de dinde sauce napolitaine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes et carottes braisées	PDT rosti et poêlée de pleurotes	Salade de pommes de terre vinaigrette et chips	Riz parfumé et fèves	/	Purée de céleri	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Coupe glacée café et rhum raisin	Gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise	Compote et biscuit	Gâteau d'anniversaire	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Fruit de saison	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 :
 Betteraves rouges, boulettes de bœuf, purée de pommes de terre

Semaine du 20-juil. au 26-juil.



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
HORS D'OEUVRE	Carottes râpées à l'échalote	Salade d'agrumes	Duo de pastèque et melon	Salade d'artichaut	Tomates mozzarella	Sardine à l'huile	Asperges vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Andouillette sauce moutarde	Langue de bœuf sauce piquante	Poisson froid mayonnaise	Escalope de dinde sauce tomate	Barbecue	Rôti de bœuf	Filet de hoki au basilic
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Tortis	Pommes de terre rissolées	Salade niçoise	Pommes vapeur et poêlée de champignons	Taboulé et chips	Boulghour et ratatouille	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Paris-Brest	Batonnet de glace	Crème aux œufs	Salade de fruits	Crème dessert pralinée	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 27-juil. au 2-août



	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
HORS D'OEUVRE	Œufs durs mayonnaise	Concombres à la crème	Salade de pommes de terre au thon	Salade Normande	Pastèque et melon	Salade coleslaw	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de poulet	Filet de saumon sauce dieppoise	Steak haché de veau aux champignons	Côte de porc échine au bleu	Assiette de viandes froides	Poisson meunière et citron	Escalope de porc sauce buffalo
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois/ carottes	Pommes vapeur et tomate au four	Haricots verts persillés	Purée de brocolis	Salade de risetti et chips	Quinoa et haricots beurre	Semoule aux pois chiches
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Fondant au chocolat	Eclair à la vanille	Fromage blanc fermier façon stracciatella	Coupe glacée vanille et fraise	Fruit de saison	Compote et biscuit