

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 4-mai au 10-mai

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
HORS D'OEUVRE	Jambon de pays, beurre et cornichon	Salade Grecque	Betteraves vinaigrette	Tomates à la féta	FERIE Duo de melon	Pomelos au miel	Asperges mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Roti de bœuf sauce bearnaise	Sauté de dinde aux olives	Filet de hoki sauce dieppoise	Suprême de pintade aux pêches	Pavé de Vire à la moutarde	Œufs durs à la florentine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Taboulé et chips	Tortis	Pommes vapeur et épinards	Riz safrané et brunoise de légumes	Purée de pommes de terre	Pommes vapeur et épinards
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Coupe glacée rhum raisin/ café	Brownies et crème anglaise	Duo de kiwi et orange	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Entremets poire-caramel	Compote et biscuit	Crème dessert pistache

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 11-mai au 17-mai

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
HORS D'OEUVRE	Sardines à l'huile	Salade farandole	Salade de riz au chorizo	FERIE Paté de foie et cornichon	Concombres vinaigrette	Saucisson à l'ail et cornichon	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes	Moules au roquefort	Blanquette de poulet	Paupiette de veau sauce chasseur	Filet de merlu aux petits légumes	Escalope de dinde au curcuma	Jambon grillé sauce madère
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Frites	Petits pois / carottes	Purée de brocolis	Riz créole et tomate rôtie	Tagliatelles	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Batonnet de glace	Pêches chantilly	Salade de fruits	Tartelette à la framboise	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Tarte moelleuse aux abricots

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 18-mai au 24-mai

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
HORS D'OEUVRE	Asperges sauce mousseline	Tomates vinaigrette	Avocat vinaigrette à la ciboulette	Anniversaires Assiette de charcuteries Normandes	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz	Salade d'artichaut
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf sauce portugaise	Filet de merlu sauce aurore	Boudin noir aux pommes	Dos d'églefin à l'anis	Assiettes de viandes froides	Poisson meunière sauce tartare	Côte de porc échine et crème d'ail
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa et ratatouille	Pommes vapeur et haricots verts	Purée de pommes de terre	Linguiné et romanesco	Salade niçoise	Duo de poivron et aubergine	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Flan pâtissier	Mousse noix de coco	Gâteau d'anniversaire	Chocolat liégeois glacé	Compote et biscuit	Mousse au chocolat

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 25-mai au 31-mai

Repas oriental

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
HORS D'OEUVRE	FERIE Concombres vinaigrette	Melon	Rillettes de thon	Salade verte aux fruits secs	Oeufs durs mayonnaise	Salade grecque	Betteraves sauce ravigote
PLAT PRINCIPAL	Lapin à la moutarde	Colin aux corn-flakes	Sauté de veau au romarin	Couscous royal	Filet de cabillaud sauce au beurre blanc	Chili con carne	Paupiette de dinde à la provençale
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de céleri au cumin	Frites	Duo de haricots	/	Pommes vapeur et courgettes	Riz	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème aux œufs	Batonnet de glace amande et vanille	Semoule au lait	Pâtisserie orientale	Abricot au sirop à la menthe fraîche	Eclair vanille	Faisselle et confiture

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.