

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 2-mars au 8-mars

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
HORS D'OEUVRE	Betteraves vinaigrette	Courgettes râpées vinaigrette	Salade de pâtes au thon	Potage de légumes	Pâté de campagne et cornichon	Radis rémoulade	Endives aux noix
PLAT PRINCIPAL	Filet de saumon sauce dieppoise	Carbonade de bœuf	Endives au jambon	Tajine d'agneau	Tarte à l'oignon	Emincé de dinde au curry	Poisson blanc meunière et citron
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Purée carottes	Frites	/	/	Salade verte	Coquillettes	Boulghour et chou romanesco
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fromage blanc fermier et crème de marron	Compote et biscuits	Gâteau coco maison	Salade de clémentines	Semoule au lait	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, boulette de bœuf, purée de pommes de terre

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen**Semaine du 9-mars au 15-mars**

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
HORS D'OEUVRE	Salade verte à l'avocat	Poireaux vinaigrette	Asperges sauce ciboulette	Bouchée à la reine	Potage dubarry	Rillettes et cornichon	Salade de pommes de terre aux harengs
PLAT PRINCIPAL	Tartiflette	Poulet rôti (entier)	Crépinette sauce moutarde	Filet de cabillaud sauce aurore	Escalope de veau au jus	Boulettes d'agneau sauce orientale	Paupiette de dinde sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Pommes de terre rissolées	Pennes et brocolis	Pommes vapeur et fondue d'endives	Lentilles à l'indienne	Purée de pommes de terre	Riz et poêlée de courgettes et champignons
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Tropézienne	Fruit de saison	Eclair au café	Duo de kiwi et orange	Poire au chocolat et amandes

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

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

Semaine du 16-mars au 22-mars

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
HORS D'OEUVRE	Potage de légumes	Salade de mâche au chèvre chaud	Cervelas vinaigrette	Anniversaires Croustade d'escargots	Carottes râpées vinaigrette	Radis rémoula	Jambon de pays, beurre et cornichon
PLAT PRINCIPAL	Filet de cabillaud sauce aux girolles	Pot au feu	Paëlla	Filet de rouget à la crème de poivrons	Quiche Lorraine	Escalope de dinde sauce niçoise	Sauté d'agneau au curry
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et chou-fleur au beurre	/	/	Linguine et carottes braisées	Salade verte	Semoule	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER							
DESSERT	Pomme au four au caramel	Coupe pâtissière banana split	Fruit de saison	Gâteau d'anniversaire	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Liégeois vanille/caramel

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, boulette de bœuf, purée de pommes de terre

Semaine du 23-mars au 29-mars

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
HORS D'OEUVRE	Concombres vinaigrette	Potage butternut	Betteraves à la ciboulette	Poireaux vinaigrette	Endives mimosa	Asperges sauce mousseline	Cornet de jambon
PLAT PRINCIPAL	Filet de limande meunière et citron	Chou farci sauce tomate	Cassoulet	Poulet rôti (entier)	Hachi parmentier	Filet de cabillaud à la crème	Escalope de veau sauce charcutière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et haricots verts	Riz	/	Frites	Salade verte	Tagliatelles et poêlée de champignons	Blé au petits légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote et biscuit	Tarte aux pommes	Salade de fruits	Faisselle et confiture	Religieuse au café	Fruit de saison	Gâteau au chocolat 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.