



Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Semaine du **8-juil.** au **14-juil.**

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
HORS D'OEUVRE	Macédoine mayonnaise	Melon	Pastèque	Bâtonnets de concombre et houmous	Tomate vinaigrette	Potage de légumes	FERIE Melon jaune
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes de poisson aux épinards	Cake à la grecque	Spaghetti bolognaise végétarienne	Tajine de poisson au citron confit	Œuf dur mayonnaise	Escalope de dinde sauce charcutière	Paupiette de veau sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Cœur de laitue vinaigrette	Purée de courgettes	/	Pommes vapeur	Salade de riz maïs et tomates	Coquillettes	Pommes noisettes et haricots verts
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Yaourt à la vanille	Purée de pomme	Fruit de saison	Flan aux abricots	Fruit de saison	Pâtisserie maison

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 :

Semaine du **15-juil.** au **21-juil.**

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
HORS D'OEUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de perle au surimi	Salade coleslaw	Anniversaires Melon jaune	Tarte à l'italienne	Salade de tomates	Macédoine mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Dahl de lentilles corail	Filet de poisson rôti aux épices	Steak haché	Fricassée de veau aux champignons	Filet de poisson rôti aux petits légumes crévés	Rôti de lapin sauce pruneaux	Filet de saumon sauce crevettes
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz puloa	Quinoa gourmand et ratatouille	Frites fraîches sauce cocktail maison	Pommes noisettes et haricots verts	Purée de brocolis	Torsades au beurre	Riz et épinards
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pomme coing	Brownie	Fruit de saison	Ile flottante	Tarte au citron meringuée

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 :

Semaine du 22-juil. au 28-juil.

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
HORS D'OEUVRE	Salade parmentière vinaigrette aux herbes	Tomates comtoise vinaigrette	Taboulé	Salade composée	Salade de poivrons et maïs	Melon	Asperges vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de veau sauce aux poivrons	Poêlée de petit pois à l'ancienne	Poulet rôti	Parmentier de légumes et poisson	Fajitas au bœuf	Spaghetti bolognaise	Escalope de veau au cidre
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Céréales gourmandes et carottes	Cœur de blé	Riz pilaf et ratatouille	/	Riz	/	Flageolets
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Crème aux œufs au lait de coco	Pastèque	Fruit de saison	Compote	Crème dessert chocolat	Gâteau chocolat/banane maison

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 :

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

Semaine du 29-juil. au 4-août

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 31	JEUDI 1	VENDREDI 2	SAMEDI 3	DIMANCHE 4
HORS D'OEUVRE	Tomates vinaigrette	Salade piémontaise	Concombres vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Oeufs mayonnaise	Sardines au beurre
PLAT PRINCIPAL	Chipolatas au jus	Filet de poisson à la persillade	Rôti de dinde	Sauté de veau sauce louisiane	Lasagnes végétariennes	Filet de poisson sauce dieppoise	Escalope milanaise
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de carottes	Riz pilaf et piperade	Salade de pâtes	Semoule et légumes du soleil gratinés	Salade iceberg vinaigrette	Pommes vapeur et brocolis	Riz et poêlée de courgettes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote de pomme maison	Fruit de saison	Beignet au chocolat	Ile flottante	Quatre-quart maison

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.