

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 4-août au 10-août

	LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8	SAMEDI 9	DIMANCHE 10
HORS D'OEUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte aux fruits secs	Rillettes de thon et cornichon	Salade de pâtes au basilic	Tomates à la féta	Duo de saucissons	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Filet de saumon sauce nantua	Couscous royal	Escalope de veau à la crème	Saumonette aux câpres	Barbecue	Tarte au fromage	Sauté de dinde au curry
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz créole et ratatouille	/	Boulghour et carottes braisées	Julienne de légumes	Salade piémontaise et chips	Salade verte	Pommes vapeur et tomate à la provençale
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote et biscuit	Clafouti aux cerises	Salade de fruits	Batonnet de glace	Gâteau coco maison	Semoule au lait au caramel	Tarte pomme rhubarbe

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-août au 17-août

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15	SAMEDI 16	DIMANCHE 17
HORS D'OEUVRE	Pastèque	Concombres vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Salade d'artichaut	FERIE Melon à l'italienne	Salade de lentilles vinaigrette	Salade coleslaw
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce tomate	Poulet rôti (entier)	Tomate farcie	Filet de merlu sauce citronnée	Lapin à la moutarde	Escalope de dinde sauce niçoise	Paupiette de veau au porto
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Frites	Riz créole	Pommes vapeur et courgettes cuisinées	Tortis	Semoulet et aubergines sautées	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Coupe glacée pistache/ chocolat	Abricots aux amandes	Faisselle au miel	Salade de fruits	Tartelette à la framboise	Compote et biscuit	Crème dessert vanille

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

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

Semaine du 18-août au 24-août

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22	SAMEDI 23	DIMANCHE 24
HORS D'OEUVRE	Sardines à l'huile	Salade Grecque	Tomates mozzarella	Anniversaires Assiette de charcuterie Normande	Salade composée à l'avocat	Salade risetti	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Saucisse de Toulouse	Filet de cabillaud à la crème	Sauté de veau aux champignons	Eglefin à l'anis	Barbecue	Paupiette de dinde à l'estragon	Emincé de porc sauce chasseur
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rissolées	Purée de haricots verts	Tortis et carottes braisées	Riz safrané et fenouil braisé	Macédoine mayonnaise et chips	Pommes vapeur et brocolis	Haricots blancs à la tomate
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Paris-Brest	Gâteau d'anniversaire	Fromage blanc fermier au spéculoos	Ile flottante	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 25-août au 31-août

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29	SAMEDI 30	DIMANCHE 31
HORS D'OEUVRE	Concombres vinaigrette	Pastèque et melon	Haricots verts vinaigrette	Coppa et cornichon	Salade verte aux dés d'emmental	Salade farandole	Salade de pâtes au thon
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet à la provençale	Assiette de viande froide	Cervelas campagnard	Moules à la crème	Moussaka	Filet de saumon sauce crevettes	Escalope de dinde au romarin
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa et duo de poivron et aubergine	Salade de perles	Tagliatelles	Frite	Riz créole	Pommes vapeur et courgettes cuisinées	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote pomme-banane et biscuit	Coupe glacée framboise/passion	Salade de fruits	Crème aux œufs	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Tarte noix de coco

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.