

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 30-juin au 6-juil.



	LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4	SAMEDI 5	DIMANCHE 6
HORS D'OEUVRE	Taboulé	Melon	Haricots verts vinaigrette	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichon	Salade verte aux fruits secs	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Rôti de bœuf froid	Sauté de veau au romarin	Aile de raie aux câpres	Emincé de porc au paprika	Escalope de dinde aux oignons
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Frites	Salade de perles et chips	Petits pois	Riz et fondue de poireaux	Tortis	Pommes vapeur et tomate au four
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Ile flottante	Batonnet de glace	Salade de fruits	Religieuse au café	Crumble aux pommes	Crème dessert pistache	Brownies 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.

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

7-juil.

au

13-juil.



	LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11	SAMEDI 12	DIMANCHE 13
HORS D'OEUVRE	Museau vinaigrette	Pastèque	Concombres vinaigrette	Salade Grecque	Carottes râpées vinaigrette	Maquereau à l'escabèche	Avocat vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Lasagnes aux épinards et au chèvre	Boudin noir aux pommes	Poulet rôti	Filet de saumon au basilic	Viandes barbecue	Omelette paysane	Saucisse de Toulouse
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	Purée de pommes de terre	Semoule et ratatouille	Pommes vapeur et brocolis	Macédoine mayonnaise et chips	Coquillettes et aubergines sautées	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote et biscuit	Entremets poire-caramel	Salade de fruits	Crème brûlée	Pêche à la chantilly	Faiselle à la confiture	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 14-juil. au 20-juil.

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18	SAMEDI 19	DIMANCHE 20
HORS D'OEUVRE	FERIE Pomelos au miel	Melon	Salade d'artichaut	Anniversaires Asperge, jambon cru et coppa	Tomates vinaigrette	Salade de pois-chiches	Salami et cornichon
PLAT PRINCIPAL	Fricassée de canard au poivre	Fish & chips de cabillaud	Poulet rôti froid sauce tartare	Mignon de veau au camembert	Filet de merlu sauce crevettes	Boulette de bœuf sauce berycy	Sauté de dinde sauce napolitaine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	PDT rosti et poêlée de pleurottes	Frites	Salade de riz	Purée de céleri et carottes braisées	Pommes vapeur et courgettes	Semoule	Pennes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise	Chocolat liégeois glacé	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, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 21-juil. au 27-juil.



	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25	SAMEDI 26	DIMANCHE 27
HORS D'OEUVRE	Salade verte vinaigrette olivade	Chou-fleur vinaigrette	Salade de pommes de terre au thon	Pastèque	Tomates mozzarella	Asperges vinaigrette	Salade de riz Niçois
PLAT PRINCIPAL	Spaghetti bolognaise	Barbecue	Steak haché de veau aux champignons	Tarte au fromage	Filet de cabillaud sauce aux poivrons	Rôti de bœuf	Escalope de porc sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Taboulé et chips	Haricots verts persillés	Salade verte	Tagliatelle et poêlée de champignons	Boulghour et ratatouille	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Pruneaux au thé	Batonnet de glace	Eclair à la vanille	Semoule au lait	Salade de fruits	Crème dessert pralinée	Pâtisserie

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 28-juil. au 3-août



	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 1	SAMEDI 2	DIMANCHE 3
HORS D'OEUVRE	Œufs durs mayonnaise	Concombres à la crème	Cervelas vinaigrette	Salade de riz au thon	Pastèque et melon	Salade coleslaw	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de poulet	Langue de bœuf sauce piquante	Filet de colin-lieu à la crème	Fajitas	Assiette de viandes froides	Filet de merlu sauce oseille	Saucisse de porc Normand
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois/ carottes	Frites	Purée de brocolis	Salade verte	Salade de risetti et chips	Quinoa et haricots beurre	Pommes vapeur
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Fondant au chocolat	Fromage blanc fermier façon stracciatella	Flan pâtissier	Coupe glacée vanille et fraise	Fruit de saison	Compote et biscuit