

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen



NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :  
Betteraves rouges, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Semaine du

5-mai

au

11-mai

	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
HORS D'OEUVRE	Rosette et cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes au thon	<b>FERIE</b> Melon	Tomates à la féta	Pomelos au miel	Asperges mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Filet de hoki sauce dieppoise	Roti de bœuf sauce béarnaise	Pizza reine	Suprême de pintade aux pêches	Filet de cabillaud sauce nantua	Escalope de poulet au curry	Œufs durs à la florentine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Frites	Salade verte	Riz safrané et brunoise de légumes	Tortis semi-complètes et tomate rotie	Lentilles à la marocaine	Pommes vapeur et épinards
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc fermier coulis de fruits rouges	Salade de fruits	Compote et biscuit	Brownies et crème anglaise	Ile flottante	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 12-mai au 18-mai



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
HORS D'OEUVRE	Betteraves vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade de riz au chorizo	<b>Anniversaires</b> Terrine de saumon sauce ciboulette	Salade farandole	Saucisson à l'ail et cornichon	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Andouillette au cidre	Carbonara de poisson	Blanquette de poulet	Cuisse de canette aux poivres	Couscous	Filet de merlu aux petits légumes	Jambon grillé sauce madère
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	/	Petits pois / carottes	Gratin dauphinois et haricots verts	/	Riz créole	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Coupe glacée rhum raisin/ café	Pêches chantilly	Mille-feuilles	Gâteaux d'anniversaire	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, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Semaine du

19-mai

au

25-mai

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
HORS D'OEUVRE	Sardines à l'huile	Tomates vinaigrette	Avocat vinaigrette à la ciboulette	Pâté de campagne et cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz	Salade d'artichaut
PLAT PRINCIPAL	Boulettes de bœuf sauce portugaise	Poulet rôti	Boudin noir aux pommes	Filet de colin-lieu à l'oseille	Assiettes de viandes froides	Poisson meunière sauce tartare	Côte de porc échine et crème d'ail
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa et ratatouille	Frites	Purée de pommes de terre	Gratin de pommes de terre/ blettes	Salade niçoise	Duo de poivron et aubergine	Coquillettes semi-complètes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Flan pâtissier	Entermets pistache et noix de coco	Fraises chantilly	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

*Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen*

*Semaine du 26-mai au 1-juin*

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1
HORS D'OEUVRE	Concombres vinaigrette	Salade verte aux agrumes	Rillettes de thon	<b>FERIE</b> Salade grecque	Cœufs durs mayonnaise	Melon	Betteraves sauce ravigote
PLAT PRINCIPAL	Chili con carne	Filet de hoki à la crème	Sauté de veau au romarin	Lapin à la moutarde	Filet de cabillaud sauce au beurre blanc	Chipolatas	Paupiette de dinde à la provençale
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz	Pommes vapeur et chou romanesco	Haricots beurre	Purée de céleri au cumin	Pommes vapeur et courgettes	Lentilles	Petits pois au jus
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème aux œufs	Batonnet de glace amande et vanille	Semoule au lait	Fruit de saison	Abricot au sirop à la menthe fraîche	Tropézienne	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.