

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen



NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 3-nov. au 9-nov.

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
HORS D'OEUVRE	Avocat mayonnaise	Duo de carottes et endives vinaigrette	Salade de pommes de terre aux harengs	Potage de légumes	Céleri rémoulade	Chou rouge et maïs	Salade de pâtes au thon
PLAT PRINCIPAL	Poisson meunière sauce tartare	Sauté de bœuf aux oignons	Tarte aux poireaux	Poulet rôti (entier)	Cassoulet	Escalope de dinde au cumin	Côte de porc sauce normande
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes de terre rissolées	Riz parfumé et gratin de brocolis	Salade verte	Frites	/	Purée de céleri	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Semoule au lait	Crumble aux pommes maison	Salade de fruits	Mille-feuilles	Crème dessert 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, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 10-nov. au 16-nov.

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
HORS D'OEUVRE	Œufs durs mayonnaise	FERIE Champignons à la bulgare	Betteraves vinaigrette	Taboulé	Pizza au bleu	Salade verte aux agrumes	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Filet de colin- lieu au curry	Fricassée de volaille au thym	Jambon braisé	Paupiette de veau aux champignons	Cuisse de poulet rôtie	Emincé de bœuf à la provençale	Filet de limande meunière et citron
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Poêlée de carottes, pommes de terre et navet	Endive gratinée à la béchamel	Pommes rosti de légumes	Riz et duo de chou-fleur et chou romanesco	Quinoa et courgette	Gratin de butternut
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fromage blanc fermier à la confiture	Pommes au four au caramel	Tarte au citron meringuée	Crème dessert chocolat et biscuit	Salade de fruits	Tartelette à la framboise	Liégeois 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.

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen



NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du **17-nov.** **au** **23-nov.**

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
HORS D'OEUVRE	Salade de mâche et maïs	Poireaux vinaigrette	Salade coleslaw	Anniversaires Avocat aux crevettes sauce cocktail	Asperges sauce mousseline	Salami et cornichon	Salade d'endives à la mimolette
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de dinde	Boudin noir aux pommes	Moussaka	Choucroute garnie	Saumonette aux câpres	Tortelloni au fromage et gruyère râpé	Boulette de bœuf sauce tomate
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois / carottes	Frites	Riz	/	Pommes vapeur et poireaux à la crème	Salade verte	Semoule aux pois chiches
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Faisselle au miel	Salade de fruits	Tarte noix de coco	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Compote et biscuit	Crème aux œufs

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 24-nov. au 30-nov.

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
HORS D'OEUVRE	Carottes râpées vinaigrette	Salade de fenouil	Cervelas aux échalotes	Salade Piémontaise	Chou-blanc rémoulade	Maquereau au vin blanc	Betteraves et maïs
PLAT PRINCIPAL	Tartiflette	Tajine de poulet à l'abricot	Filet de saumon à l'oseille	Sauté d'agneau marengo	Langue de bœuf sauce piquante	Paupiette de dinde sauce charcutière	Filet de hoki à la crème de Normandie
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Salade verte	/	Riz créole et brocolis persillés	Haricots blancs sauce tomate	Purée de patate douce	Coquillettes semi-complètes	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote et biscuit	Ile flottante	Semoule au lait	Ananas chantilly	Paris-Brest	Fruit de saison	Gâteau moelleux 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.