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 1-sept. au 7-sept.

	LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5	SAMEDI 6	DIMANCHE 7
HORS D'OEUVRE	Tomates au basilic	Betteraves vinaigrette	Rosette et cornichon	Salade d'artichaut	Salade de mâche au chèvre chaud	Asperges sauce mousseline	Salade de pommes de terre
PLAT PRINCIPAL	Poisson meunière sauce tartare	Tajine d'agneau aux pruneaux	Tarte aux légumes et aux dés de brebis	Cuisse de poulet sauce béarnaise	Crumble de merlu	Côte de porc et crème d'ail	Paupiette de veau sauce charcutière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	/	Salade verte	Taboulé et chips	Purée de céleri	Tortis et tomate rôtie	Petits pois
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Liégeois glacé	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits-rouges	Salade de fruits	Mille-feuilles	Compote et biscuit	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 8-sept. au 14-sept.

	LUNDI 8	MARDI 9	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12	SAMEDI 13	DIMANCHE 14
HORS D'OEUVRE	Melon	Haricots verts vinaigrette	Museau vinaigrette	Concombres à la crème	Céleri rémoulade	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce forestière	Tripes à la mode de Caen	Brandade de poisson	Chili con carne	Assiette de viande froide	Filet de hoki sauce dieppoise	Escalope de porc aux herbes
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Semoule et ratatouille	Frites	Salade verte	Riz	Salade de perles	Pommes vapeur et chou romanesco	Lentilles à la marocaine
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Faisselle et confiture	Salade de fruits	Crème dessert chocolat	Tarte aux pommes	Coupe glacée	Fruit de saison	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 :
Betteraves rouges, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 15-sept. au 21-sept.

	LUNDI 15	MARDI 16	MERCREDI 17	JEUDI 18	VENDREDI 19	SAMEDI 20	DIMANCHE 21
HORS D'OEUVRE	Pastèque	Bouchée à la reine	Pâté de campagne et cornichon	Anniversaires Terrine de poisson	Tomate à la féta	Salade de blé à la provençale	Salade grecque
PLAT PRINCIPAL	Couscous royal	Filet de colin-lieu sauce crevettes	Lasagnes aux épinards et au chèvre	Pintade Vallée d'Auge	Sauté de porc sauce champignons	Steak haché de veau sauce tomate	Filet de saumon sauce crème
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Pommes vapeur et haricots verts persillés	Salade verte	Tagliatelles et pleurotes	Flageolets au jus	Carottes braisées	Purée de céleri
PRODUIT LAITIER							
DESSERT	Bâtonnet de glace	Fromage blanc et kiwi	Semoule au caramel	Gâteau d'anniversaire	Mousse noix de coco	Tarte aux poires bourdaloue	Pêche aux amandes

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 22-sept. au 28-sept.

	LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 24	VENDREDI 26	SAMEDI 27	DIMANCHE 28
HORS D'OEUVRE	Salade de risetti	Salade verte aux dés d'emmental	Salade de pommes de terre aux harengs	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Saucisson à l'ail et cornichon	Salade d'artichaut
PLAT PRINCIPAL	Endives au jambon	Rôti de bœuf sauce béarnaise	Œufs poché sauce aurore	Poisson frais à la crème de Normandie	Spaghetti à la bolognaise	Aile de raie aux câpres	Escalope de dinde au curry
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Frites	Boulghour et courgette au gratin	Pommes vapeur	/	Riz et fondue de poireaux	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème dessert pistache	Salade de fruits	Coupe glacée	Pomme au four à la crème de normandie	Eclair à la vanille	Compote et biscuit	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.