



NOM DE LA RESIDENCE :

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

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

Semaine du 27-mai au 2-juin

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
HORS D'OEUVRE	Haricots verts vinaigrette	Salade de lentilles	Carottes râpées vinaigrette	Cervelas vinaigrette	Assiette de charcuterie	Maquereau au vin blanc	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Couscous	Filet de merlu sauce safranée	Blanquette de veau	Filet de hoki à l'aneth	Tarte aux légumes et emmental	Sauté de dinde à la moutarde	Cervelas campagnard
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Pommes vapeur et beignet de chou-fleur	Riz et haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Salade verte	Penne et poêlée de champignons	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Paris-Brest	Fruit de saison	Batonnet de glace	Ile flottante	Semoule au lait	Fruit de saison

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 3-juin au 9-juin

	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
HORS D'OEUVRE	Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Rillettes de thon	Salade d'artichaut	Melon	Pâté de campagne et cornichon	Salade de pommes de terre
PLAT PRINCIPAL	Filet d'églefin sauce au beurre blanc	Escalope de dinde aux herbes	Rôti de bœuf sauce bearnaise	Poulet rôti (entier)	Chili con carne	Filet de cabillaud sauce aurore	Sauté de veau sauce forestière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Boulghour pilaf et tomate rôtie	Taboulé et chips	Frites	Riz créole	Poêlée de légumes de saison	Haricots beurre
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème aux œufs	Fruit de saison	Coupe glacée	Brownies et crème anglaise	Fromage blanc fermier au miel	Fruit de saison	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 :
 Betteraves rouges, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Semaine du 10-juin au 16-juin

	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
HORS D'OEUVRE	Tomates vinaigrette	Radis rémoulade	Pastèque	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Sardine à l'huile	Asperges sauce mousseline
PLAT PRINCIPAL	Filet de hoki à la crème	Rôti de veau mayonnaise	Escalope de poulet au curry	Langue de bœuf sauce piquante	Tomate farcie	Cuisse de poulet au jus	Filet de limande meunière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et gratin de courgettes	Salade de pâtes	Semoule semi-complète et duo de poivrons et aubergines	Frites	Riz créole	Tagliatelles et poêlée de champignons	Pommes vapeur et épinards
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote et biscuit	Fruit de saison	Batônnet de glace	Réligieuse au café	Semoule au lait	Fruit de saison	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 **17-juin** au **23-juin**

	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
HORS D'OEUVRE	Concombres à la crème	Rosette et cornichon	Chou-fleur vinaigrette	Anniversaires Terrine de poisson	Betteraves et maïs	Œufs durs mayonnaise	Avocat sauce cocktail
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de colin-lieu sauce ciboulette	Rôti de dinde et moutarde	Fricassée de canard aux poivres	Quiche Lorraine	Filet de cabillaud sauce dieppoise	Côte de porc échine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Riz et tomate rôtie	Piémontaise	Pommes grenaille et fagot de haricots verts	Salade verte	Pommes vapeur et brocolis cuisinés	Macaronis semi-complètes et courgettes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème dessert caramel	Salade de fruits	Coupe glacée	Gâteau d'anniversaire	Eclair au chocolat	Ile flottante	Fruit de saison

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, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

Semaine du 24-juin au 30-juin

	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 29	DIMANCHE 30
HORS D'OEUVRE	Maquereau au vin blanc	Concombres vinaigrette	Salade grecque	Tomates au basilic	Salade de blé	Pastèque	Salade d'artichaut
PLAT PRINCIPAL	Emincé de dinde à l'indienne	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Assiette de viandes froides	Filet de hoki à l'oseille	Sauté de porc sauce charcutière	Escalope de poulet aux champignons	Boulette d'agneau sauce bercy
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles à l'italienne	Frites	Salade de pâtes	Pommes vapeur et courgettes	Julienne de légumes	Farfalles semi-complètes	Semoule semi-complète et ratatouille
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Mille-feuille	Chocolat liégeois glacé	Fruit de saison	Mousse au chocolat	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.