



NOM DE LA RESIDENCE :

**MENUS PAUVRES EN SEL**

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	Pastèque	Tomates vinaigrette	Taboulé	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Cuisse de poulet au jus	Filet de merlu sauce safranée	Blanquette de veau	Filet de hoki à l'aneth	Chipolatas (pauvre en sel)	Sauté de dinde au jus	Emincé de porc au jus
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Semoule semi-complète et légumes couscous	Pommes de terre et chou-fleur vapeur	Riz et haricots verts persillés	Purée de pommes de terre	Brunoise de légumes	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 :

**MENUS PAUVRES EN SEL**

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	Carottes râpées vinaigrette	Salade d'artichaut	Melon	Macédoine vinaigrette	Salade de pommes de terre
PLAT PRINCIPAL	Filet d'églefin sauce au beurre blanc	Escalope de dinde aux herbes	Rôti de bœuf froid	Poulet rôti (entier)	Chili con carne (pauvre en sel)	Filet de cabillaud sauce aurore	Sauté de veau sauce forestière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	Boulghour et tomate rôtie	Taboulé	Frites	Riz	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.



NOM DE LA RESIDENCE :

**MENUS PAUVRES EN SEL**

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

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 vinaigrette	Pastèque	Melon	Carottes râpées vinaigrette	Avocat vinaigrette	Asperges vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Filet de hoki à la crème	Rôti de veau froid	Escalope de poulet au curry	Langue de bœuf sauce piquante	Tomate farcie	Cuisse de poulet au jus	Filet de saumon sauce citronnée
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et gratin de courgettes	Salade de pâtes	Semoule semi-complète et duo de poivron et aubergine	Frites	Riz créole	Tagliatelles et poêlée de champignons	Pommes vapeur et épinards
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote et biscuit	Fruit de saison	Batônnnet 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.



NOM DE LA RESIDENCE :

**MENUS PAUVRES EN SEL**

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

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	Haricots verts vinaigrette	Chou-fleur vinaigrette	<b>Anniversaires</b> Terrine de poisson	Betteraves et maïs	Œufs durs vinaigrette	Avocat vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf aux carottes	Filet de colin-lieu sauce ciboulette	Rôti de dinde au jus	Fricassée de canard aux poivres	Sauté de poulet au paprika	Filet de cabillaud à la crème	Côte de porc échine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa	Riz créole et tomate rôtie	Salade de pommes de terre	Pommes grenaille et fagot de haricots verts	Semoule semi-complète et légumes tajine	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 :

**MENUS PAUVRES EN SEL**

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	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade grecque (pauvre en sel)	Tomates au basilic	Salade de blé	Pastèque	Salade d'artichaut
PLAT PRINCIPAL	Emincé de dinde à l'indienne	Filet de merlu sauce citronnée	Assiette de viandes froides	Filet de hoki à l'oseille	Sauté de porc sauce charcutière	Escalope de poulet aux champignons	Chipolatas (pauvre en sel)
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles à l'italienne	Frites	Salade de pâtes	Pommes vapeur et courgettes	Julienne de légumes	Farfalle 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.