



Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
 Betteraves rouges, cordon bleu, purée de pommes de terre

Semaine du 30-déc. au 5-janv.

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
HORS D'OEUVRE	Betteraves vinaigrette	REPAS FESTIF Ballotine de canard aux figues	FERIE Saumon fumé	Salade coleslaw	Salami et cornichon	Poireaux vinaigrette	Salade de riz
PLAT PRINCIPAL	Saucisse fumée	Civet de chevreuil aux oranges et miel	Mignon de porc sauce Roquefort	Poulet rôti	Filet de hoki à la crème	Escalope de veau sauce charcutière	Côte de porc échine au jus
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Lentilles	Pommes rostī et poêlée hivernale	Linguine et fondue d'endives	Frites	Pommes vapeur et gratin d'épinards	Macaronis semi-complet et brocolis persillés	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Caprice clémentine / bergamote et coulis	Délice caramel / praliné et crème anglaise	Fruit de saison	Flan pâtissier	Liégeois chocolat	Religieuse au café

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 6-janv. au 12-janv.

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
HORS D'OEUVRE	Salade de mâche et endives vinaigrette olivade	Rillettes de thon	Salade de lentilles	Salade de pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de campagne et cornichon	Avocat à la russe
PLAT PRINCIPAL	Pot au feu	Croc monsieur	Sauté de veau au romarin	Filet d'églefin sauce au beurre blanc	Rôti de porc aux herbes	Aile de raie aux câpres	Suprême de volaille
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Légumes du pot	Salade verte	Petits pois / carottes	Riz et fondue d'endives	Flageolets	Pommes vapeur et haricots verts aux oignons	Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Faisselle et confiture	Compote et biscuit	Salade de fruits	Galette frangipane	Fruit de saison	Tarte aux poires bourdaloue	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, cordon bleu, purée de pommes de terre

Semaine du 13-janv. au 19-janv.

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
HORS D'OEUVRE	Pizza au fromage	Asperges sauce mousseline	Salade verte aux croûtons et aux dés d'emmental	Voeux et Anniversaires Feuilletés apéritifs et salade gourmande	Endives mimosa	Chou-fleur vinaigrette	Salade d'endives aux pommes et aux noix
PLAT PRINCIPAL	Poulet rôti	Moules à la crème	Spaghetti bolognaise	Aiguillette de chapon aux giroles	Tajine d'agneau	Saumonette sauce citronnée	Saucisse de porc Normand
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa et ratatouille	Frites	/	Galette de pomme de terre râpée, fondue d'endives et haricots verts	/	Purée de pommes de terre	Lentilles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fromage blanc fermier façon stracciatella	Pomme au four au caramel	Salade de fruits	Nougat glacé	Eclair au café	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 :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 20-janv. au 26-janv.

	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
HORS D'OEUVRE	Salade de pâtes	Avocat sauce cocktail	Salade de museau vinaigrette	Endives à la mimolette	Salade verte aux croûtons	Maquereau au vin blanc	Betteraves sauce ravigote
PLAT PRINCIPAL	Filet de merlu au curry	Escalope de veau au cidre	Tarte à l'oignon	Cuisse de poulet rôtie	Tartiflette	Emincé de poulet aux herbes	Filet de saumon à l'oseille
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz et chou romanesco	Pommes vapeur et poêlée de champignons	Salade verte	Semoule semi-complète aux pois chiches	/	Boulghour et haricots beurre	Pommes vapeur et fenouil braisé
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème dessert pralinée	Tropézienne	Riz au lait	Paris-Brest	Salade de fruits	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 27-janv. au 2-févr.

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
HORS D'OEUVRE	Salade Piémontaise	Poireaux vinaigrette	Potage au potimarron	Salade de mâche au chèvre chaud	Duo de saucisson et cornichon	Salade de riz au chorizo	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf à l'échalote	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Chou farci sauce tomate	Poulet sauce curry	Tarte au fromage	Filet de hoki sauce crevettes	Paupiette de veau sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Frites	Coquillettes semi-complètes	Riz et courgettes sautées	Salade verte	Pommes vapeur et carottes braisées	Flageolets
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Pruneaux au thé	Salade de fruits	Mille-feuilles	Ile flottante à la coco	Crêpe garnie	Fruit de saison	Semoule au lait

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.