

*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 29-sept. au 5-oct.*

	LUNDI 29	MARDI 30	MERCREDI 1	JEUDI 2	VENDREDI 3	SAMEDI 4	DIMANCHE 5
HORS D'OEUVRE	Haricots verts vinaigrette	Maquereau au vin blanc	Salade d'endives à la mimolette	Andouille de Vire et cornichon	Salade de mâche aux dés de brebis	Salade de fenouil	Salade verte aux agrumes
PLAT PRINCIPAL	Cervelas campagnard	Navarin d'agneau	Filet de colin-lieu sauce potiron	Tomate farcie	Poisson meunière	Emincé de dinde au jus	Omelette paysane
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et brocolis	Haricots blancs à la tomate	Purée de pommes de terre	Semoule	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Pennes	Pommes rosti de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fromage blanc fermier et crème de marron	Ananas Chantilly	Cheesecake au coulis de fruits rouges	Salade de fruits	Banane gourmande au chocolat	Tarte aux poires bourdaloue	Faisselle et confiture

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 6-oct. au 12-oct.



Repas Espagnol

	LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10	SAMEDI 11	DIMANCHE 12
HORS D'OEUVRE	Poireaux vinaigrette	 Tapas d'endives	Taboulé	Carottes râpées vinaigrette	Rillettes et cornichon	Tomate vinaigrette	Asperges mayonnaise
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce tomate	Paëlla de poisson	Quiche Lorraine	Poulet rôti (entier)	Filet de merlu à l'armoricaine	Escalope de veau sauce bercy	Paupiette de dinde sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Polenta et champignons	/	Salade verte	Frites	Pommes vapeur et chou-fleur	Purée de céleri	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Churros	Crème dessert pistache	Compote et biscuit	Bâtonnet de glace	Quetsches au sirop	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 13-oct. au 19-oct.

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17	SAMEDI 18	DIMANCHE 19
HORS D'OEUVRE	Salade coleslaw	Macédoine mayonnaise	Salade de pâtes	<b>Anniversaires</b> Croustade d'escargots	Jambon de pays, beurre et cornichon	Velouté de potiron	Salade d'endives aux pommes et aux noix
PLAT PRINCIPAL	Tajine d'agneau au citron	<b>Filet de hoki sauce nantua</b>	Blanquette de veau	Poule au pot	Pizza au fromage	Marmite de poisson	Escalope de porc sauce buffalo
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Pommes vapeur et chou romanesco	Petits pois/ carottes	/	Salade verte	Pommes vapeur et épinards	Coquillettes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Pruneaux au thé	Ile flottante	<b>Salade de fruits</b>	Gâteau d'anniversaire	Fruit de saison	Semoule au lait au caramel	Tarte 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.

*Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen*

**NOM DE LA RESIDENCE :**

Remplacement :  
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

*Semaine du 20-oct. au 26-oct.*



	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24	SAMEDI 25	DIMANCHE 26
HORS D'OEUVRE	Asperges sauce mousseline	Céleri rémoulade	Cornet de jambon	Betteraves vinaigrette	Salade de perles	Carottes râpées vinaigrette	Pomelos au miel
PLAT PRINCIPAL	Filet de saumon sauce au beurre blanc	Rôti de bœuf sauce tartare	Tarte à l'oignon	Chili con carne	Sauté de dinde sauce marengo	Saucisse de Porc Normand	Filet de limande meunière
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Purée de butternut	Frites	Salade verte	/	Pommes vapeur et gratin de chou-fleur	Haricots blancs	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crêpe au sucre	Faisselle au miel et aux noix	Ananas chantilly	Crème dessert café	Compote et biscuit	Tarte à la rhubarbe	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 :  
Bettaraves rouges, omelette, purée de pommes de terre

Semaine du 27-oct. au 2-nov.

	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
HORS D'OEUVRE	Haricots verts vinaigrette	Salade de mâche aux dés de brebis	Salade Piémontaise	Bouillon de vermicelles	Champignons à la Grecque	<b>Férié</b> Assiette de charcuteries	Radis rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Chou farci sauce tomate	Spaghetti à la carbonara	Merguez	Pot au feu	Saumonette sauce citronnée	Lapin à la moutarde	Steak haché de veau sauce berycy
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur	/	Lentilles à la marocaine	/	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Poêlée de légumes d'antan	Boulghour
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Compote et biscuit	Tropézienne	Coupe pâtissière banana split	Crème brûlée	Tarte au citron	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.