



Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 2-déc. au 8-déc.

	LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6	SAMEDI 7	DIMANCHE 8
HORS D'OEUVRE	Rosette et cornichon	Taboulé	Betteraves vinaigrette	Poireaux vinaigrette	Salade de mâche aux croûtons	Asperges sauce mousseline	Salade d'endives aux noix
PLAT PRINCIPAL	Paleron de bœuf sauce portugaise	Tarte au thon	Poulet rôti	Spaghetti bolognaise	Filet de hoki sauce curry	Escalope de dinde au jus	Pavé de Vire à la moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et carottes persillées	Salade verte	Pommes rôtis de légumes	/	Riz et gratin de chou-fleur	Pommes vapeur	Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Compote et biscuit	Tarte au chocolat	Fruit de saison	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Cheesecake	Liégeois 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 :
Betteraves rouges, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Semaine du 9-déc. au 15-déc.

	LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
HORS D'OEUVRE	Salade de riz niçois	Salade verte aux dés d'emmental	Céleri aux pommes	Rillettes et cornichon	Salade coleslaw	Avocat sauce cocktail	Salade de pâtes
PLAT PRINCIPAL	Endives au jambon	Fish and chips de cabillaud sauce tartare	Paupiette de veau sauce chasseur	Filet de colin-lieu à l'oseille	Emincé de dinde à l'estragon	Sauté de porc sauce moutarde	Cuisse de poulet au jus
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Frites	Quinoa et haricots verts	Riz et duo de brocolis / chou-fleur	Lentilles à l'indienne	Flageolets	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Faisselle à la confiture	Ananas chantilly	Tarte au citron meringuée	Crème dessert chocolat	Ile flottante	Salade de fruits	Tarte moelleuse aux abricots

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 16-déc. au 22-déc.

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
HORS D'OEUVRE	Crêpe au fromage	Chou-fleur sauce cocktail	Jambon de pays, beurre et cornichon	REPAS FESTIF Salade de mâche, gésier et chèvre chaud	Macédoine mayonnaise	Duo de chou vinaigrette	Maquereau au vin blanc
PLAT PRINCIPAL	Filet de cabillaud sauce citronnée	Rôti de bœuf sauce berycy	Escalope de poulet aux champignons	Cuisse de canard confite	Aile de raie aux câpres	Boulette d'agneau à l'orientale	Escalope de veau au cidre
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes semi-complètes et chou romanesco	Pommes noisettes	Riz et épinards à la crème	Pommes duchesses et endives braisées	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Semoule semi-complète	Boulghour
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Mousse au chocolat	Compote et biscuit	Cube vanille et tonka	Faisselle au miel et aux noix	Mille-feuilles	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, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Semaine du 23-déc. au 29-déc.

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27	SAMEDI 28	DIMANCHE 29
HORS D'OEUVRE	Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux agrumes	FERIE Pâté en croûte d'oie aux airelles	REPAS FESTIF Mousse de canard et ses accompagnements	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves à l'échalote	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Filet de merlu sauce safranée	Langue de bœuf sauce piquante	Suprême de poulet aux poires et fruits secs	Filet de flétan à la crème anisée et asperges	Fricassée d'agneau au curry	Filet de hoki à la crème	Paupiette de dinde sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz et brocolis	Frites	Purée de patate douce et céleri braisé	Riz safrané et compotée de chou-rouge	Macaroni et haricots verts	Pommes vapeur et gratin de butternut	Poêlée de champignons
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Pomme au four au caramel	Fromage blanc fermier façon straciatella	Bûchette mangue-passion et son coulis	Petit bonnet de Noël aux fruits rouges	Salade de fruits	Tartelette à la framboise	Compote et biscuit

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.