

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

MENUS PAUVRES EN SEL

Semaine du

5-août

au

11-août



	LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9	SAMEDI 10	DIMANCHE 11
HORS D'OEUVRE	Tomates vinaigrette	Salade verte aux fruits secs	Sardines à l'huile	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz	Haricots verts vinaigrette	Avocat vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Filet de hoki sauce nantua	Tajine d'agneau	Escalope de veau à la crème	Poulet rôti (entier)	Filet de cabillaud à la crème	Escalope de porc au jus	Emincé de dinde sauce Vallée d'Auge
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et chou-fleur	/	Coquillettes semi-complètes et carottes	Frites	Purée de brocolis	Riz	Pommes vapeur et courgettes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Crème dessert chocolat	Pâtisserie	Salade de fruits	Batonnet de glace	Fruit de saison	Pâtisserie	Quetsches au sirop

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 12-août au 18-août

	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16	SAMEDI 17	DIMANCHE 18
HORS D'OEUVRE	Pastèque	Carottes râpées vinaigrette	Salade Grecque <i>(pauvre en sel)</i>	FERIE Asperges , jambon cru et coppa	Concombres vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Céleri vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce tomate	Rôti de dinde froid	Filet de colin- lieu sauce safranée	Filet mignon de porc au camembert	Filet de saumon à la crème	Escalope de dinde au jus	Cuisse de poulet au jus
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois	Taboulé	Riz et tomate rôtie	Purée de céleri	Pommes vapeur et haricots verts	Lentilles	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit de saison	Paris-Brest	Crème dessert vanille	Fromage blanc fermier au coulis de fruits exotiques	Fruit de saison	Pâtisserie

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 19-août au 25-août

	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23	SAMEDI 24	DIMANCHE 25
HORS D'OEUVRE	Salade verte vinaigrette	Concombres vinaigrette	Salade d'artichaut	Anniversaires Avocat à la russe	Trilogie de melon	Tomates vinaigrette	Salade de blé
PLAT PRINCIPAL	Tomate farcie	Filet de cabillaud à la crème	Lapin au jus	Côte de veau aux champignons	Barbecue	Filet d'églefin sauce au beurre blanc	Emincé de porc sauce chasseur
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Boulghour	Frites	Tortis semi-complètes et haricots verts	Pommes dauphines et fondue d'endives	Salade de riz et tomates au basilic	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Flageolets et carottes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Gâteau d'anniversaire	Batonnet de glace	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 26-août au 1-sept.

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30	SAMEDI 31	DIMANCHE 1
HORS D'OEUVRE	Concombres vinaigrette	Pastèque et melon	Salade de lentilles	Carottes râpées à la ciboulette	Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette olivade	Avocat vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Sauté de poulet à la provençale	Assiette de viandes froides	Filet de hoki sauce basilic	Langue de bœuf sauce piquante	Cuisse de poulet au jus	Filet de merlu à la crème	Escalope de dinde au romarin
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Quinoa et duo de poivron et aubergine	Salade de pommes de terre	Tagliatelle et chou romanesco	Frites	Riz	Pommes vapeur et courgettes	Poêlée de légumes de saison
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Compote pomme-banane	Coupe glacée	Fruit de saison	Crème aux œufs	Pâtisserie	Salade de fruits	Pâtisserie

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.