

Menus pour les résidences de la ville de Sotteville lès Rouen

NOM DE LA RESIDENCE :

Remplacement :
Tomates, cuisse de poulet, pâtes

Semaine du 3-févr. au 9-févr.

Au temps des chevaliers



	LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7	SAMEDI 8	DIMANCHE 9
HORS D'OEUVRE	Salade verte aux fruits secs	Salade de pâtes à la ciboulette	Cervelas à la vinaigrette	Trilogie de racines (carotte, céleri, radis)	Potage de légumes	Salade d'endives au pommes	Coppa et cornichon
PLAT PRINCIPAL	Couscous	Quiche Lorraine	Sauté de veau sauce marengo	Marmite de poisson 	Filet de limande meunière et citron	Emincé de porc au paprika	Lapin à la moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	/	Salade verte	Gratin dauphinois	Purée de pommes de terre	Pommes vapeur et chou romanesco	Haricots blancs à la tomate	Julienne de légumes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Coupe glacée	Crème dessert chocolat	Poire pochée au jus de raisin 	Crème aux œufs	Duo de kiwi et banane	Tarte à l'abricot

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 10-févr. au 16-févr.



	LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	VENDREDI 14	SAMEDI 15	DIMANCHE 16
HORS D'OEUVRE	Œufs durs mayonnaise	Potage d'hiver garni	Salade de pommes de terre aux harengs	Anniversaires Salade de mâche et gésiers	Bouchée à la reine	Asperges sauce mousseline	Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	Blanquette de poulet	Rôti de bœuf sauce napolitaine	Endives au jambon	Mignon de veau sauce échalote	Saumonette à la normande	Paupiette de dinde sauce charcutière	Sauté d'agneau au jus
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Petits pois / carottes	Frites	/	Purée de patate douce et pois gourmands	Pommes vapeur et fondue de poireaux	Boullghour et blettes gratinées à la tomate	Tortis semi-complètes
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Mirabelles au sirop	Salade de fruits	Faisselle et confiture	Gâteau d'anniversaire	Compote et biscuit	Fruit de saison	Brownies et crème anglaise

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 17-févr. au 23-févr.



	LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21	SAMEDI 22	DIMANCHE 23
HORS D'OEUVRE	Rosette et cornichon	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes	Salade verte aux agrumes	Pâté de foie et cornichon	Salade de lentilles	Taboulé
PLAT PRINCIPAL	Filet de merlu sauce crevettes	Chili con carne	Filet de hoki sauce nantua	Chou farci sauce tomate	Tarte au fromage	Sauté de bœuf sauce lyonnaise	Crêpinette sauce moutarde
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Pommes vapeur et brocolis à la béchamel	Riz	Poêlée de légumes de saison	Coquillettes semi-complètes	Salade verte	Pommes vapeur et haricots beurre persillés	Gratin de butternut
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Salade de fruits	Fromage blanc fermier au coulis de fruits rouges	Ananas chantilly	Ile flottante	Semoule au lait	Tarte à la myrtille	Liégeois 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 :
Betteraves rouges, steak haché de veau, purée de pommes de terre

Semaine du 24-févr. au 2-mars



	LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28	SAMEDI 1	DIMANCHE 2
HORS D'OEUVRE	Jambon de pays, beurre et cornichon	Chou rouge et maïs	Salade verte aux agrumes	Salade coleslaw	Soupe de courge du potager	Sardine à l'huile	Poireaux vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	Filet de saumon sauce aneth	Langue de bœuf sauce tomate	Saucisse fumée	Spaghetti bolognaise	Filet de colin-lieu à la crème	Paupiette de veau à l'estragon	Côte de porc échine
PLAT D'ACCOMPAGNEMENT	Riz et poêlée de champignons	Frites	Lentilles	/	Pommes vapeur et épinards au beurre	Petits pois au jus	Tagliatelles
PRODUIT LAITIER	Plateau de fromages						
DESSERT	Fruit de saison	Coupe glacée	Mousse au chocolat	Paris-Brest	Faisselle et miel	Salade de fruits	Tarte au chocolat