

**Cuisine centrale et Restaurant « La Nichée »/Restaurant « Aragon » / Restaurant « Paulette Deblock »**  
**356 Avenue Leclerc 59450 Sin le Noble Agrément sanitaire N° FR59.569.109/CE. Siret 215 905 696 00 229**  
 Menus du mois d'Octobre 2017.Restauration Scolaire et centre aéré.

FR  
59.569.109  
CE

<p><u><b>Lundi 02 Octobre</b></u>                      Concombre vinaigrette                      Escalope de porc  <b>(Sv/Sp :Hoki provençal)</b>                      Poêlée choux et carottes /Pdt                      Carré fondu Président                      (16.6/149 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mardi 03 Octobre</b></u>                      Carottes râpées aux raisins                      Rôti de bœuf  <b>(Sv/Sp :Filet meunière)</b>                      Pommes Duchesses                      Kiri                      (20/150 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mercredi 04 Octobre</b></u>                      Tomate vinaigrette                      Omelette aux champignons                      Pates aux petits légumes                      Yaourt nature sucré                      (125/150 mg/Calcium)</p>	<p><u><b>Jeudi 05 Octobre</b></u>                      Surimi                      Dinde à la mexicaine  <b>(Sv/Sp : Pavé de hoki)</b>                      Courgettes à l'ail /Pdt                      St Moret                      (20/188 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Vendredi 06 Octobre</b></u>                      Salade verte à l'ementtal                      Dës de colin à la crème                      Jardinière de légumes                      Pâtisserie au chocolat</p>
<p><u><b>Lundi 09 Octobre</b></u>                      Céleri rémoulade                      Saucisse de Toulouse  <b>(Sv/Sp : Filet de saumon)</b>                      Purée et compote                      Fromage blanc sucré                      (100/100mg/Calcium)</p>	<p><u><b>Mardi 10 Octobre</b></u>                      Tomate au thon                      Sauté de veau à la crème  <b>(Sv/Sp : Pépites de colin)</b>                      Bâtonnière de légumes/Semoule                      Rondelé nature                      (16.6/150 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mercredi 11 Octobre</b></u>                      Salades mêlées                      Filet de colin et crevettes                      Brocolis/Pdt                      Vache qui rit                      (16.6/152 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Jeudi 12 Octobre</b></u>                      Potage de légumes                      Escalope de dinde  <b>(Sv/Sp : Dos de hoki)</b>                      Tortis Sauce tomate                      Flan nappé caramel                      (90/100 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Vendredi 13 Octobre</b></u>                      Taboulé au citron                      Omelette au fromage                      Haricots beurre au basilic/Pdt                      Sablé des Flandres                      Fruit</p>
<p><u><b>Lundi 16 Octobre</b></u>                      Crème de légumes                      Filet de porc provençal  <b>(Sv/Sp :Hoki au citron)</b>                      Fondue de carottes &amp; flageolets                      Mini Babybel                      (22/154 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mardi 17 Octobre</b></u>                      Dës de betteraves                      Sauté d'agneau  <b>(Sv/Sp :Filet de colin )</b>                      Purée de céleri et pois cassés                      Cantafrais                      (16.66/167 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mercredi 18 Octobre</b></u>                      Chou fleur persillé                      Omelette                      Haricots verts/Pdt                      Bulgy aux fruits                      (125/150 mg//Calcium)</p>	<p><u><b>Jeudi 19 Octobre</b></u>                      ½ Œuf et tomate persillée                      Poulet rôti  <b>(Sv/Sp : Aiguillette de colin)</b>                      Petits pois /Pdt                      Contentin nature                      (16.6/150mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Vendredi 20 Octobre</b></u>                      Velouté de légumes                      Dos de merlu                      Sauce crustacés                      Riz /Ratatouille                      Port Salut                      (30/210 mg/Calcium)                      Fruit</p>
<p><u><b>Lundi 23 Octobre</b></u>                      Tomate aux olives                      Saucisses de Strasbourg  <b>(Sv/Sp : Pavé de hoki )</b>                      Lentilles et Carottes                      Yaourt aromatisé                      (125/137 mg/Calcium)</p>	<p><u><b>Mardi 24 Octobre</b></u>                      Macédoine vinaigrette                      Bœuf bourguignon  <b>(Sv/Sp : Paupiette du pêcheur)</b>                      Macaronis                      Six de Savoie                      (20/150 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mercredi 25 Octobre</b></u>                      Carottes au soja                      Tomates farcies  <b>(Sv/Sp :Hoki provençal)</b>                      Poêlée de légumes aux céréales                      Camembert                      (30/162 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Jeudi 26 Octobre</b></u>                      Couscous                      Semoule et légumes                      Filet de Poulet /merguez  <b>(Sv/Sp : Cœur de merlu)</b>                      Yaourt à boire                      (100/100 mg /Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Vendredi 27 Octobre</b></u>                      Haricots verts à l'échalote                      Pépite de colin aux épinards                      Purée de Pdt                      Chanteneige                      (16.66/167 mg/Calcium)                      Fruit</p>
<p><u><b>Lundi 30 Octobre</b></u>                      Blancs de poireaux Mimosa                      Sauté de porc  <b>(Sv/Sp : Nuggets de colin)</b>                      Poêlée de légumes à l'ail/Semoule                      St Bricet                      (25/188mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mardi 31 Octobre</b></u>                      Salade de tomate                      Rôti de veau en sauce  <b>(Sv/Sp :Hoki aux herbes)</b>                      Riz aux champignons                      Mini Bonbel                      (22/167 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Mercredi 01<sup>er</sup> Novembre</b></u>                      Crème de petits pois                      Dos de colin sauce crevette                      Mixte de légumes verts et Pdt                      Yaourt au sucre de canne                      (125/150mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Jeudi 02 Novembre</b></u>                      Salades mêlées                      Filet de poulet rôti  <b>(Sv/Sp :Dos de cabillaud)</b>                      Pom'Roeusty/Petits pois                      Boursin ail/F.herbes                      (16.66/100 mg/Calcium)                      Fruit</p>	<p><u><b>Vendredi 03 Novembre</b></u>                      Roulade aux pistaches                      Meunière de hoki                      Pennes /Bâtonnière de légumes                      Kiri crème                      (20/150mg /Calcium)                      Cocktail de fruits</p>
<p>Ces menus sont conformes aux recommandations relatives à la nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) en application du décret n°2011-1227 du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire .Fréquences conformes observées sur 25 repas consécutifs.100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage .  <b>Sp/Sv</b> : Menu sans porc/sans viandes .Fruits et légumes partiellement issus de l'agriculture biologique (suivant les possibilités d'approvisionnement). Pain et eau à chaque repas /                      Menus établis sous réserve de disponibilité des produits.</p>				
<p>Mois d'Octobre: Fruits : Avocat, Banane, Citron, Kiwi, Mandarine, Poire, Pomme, Prune, Raisin, Tomate ...Légumes : Brocoli, Carotte, Chou blanc, Chou rouge, Céleri, Oignon, Poireau, Pomme de terre, potiron</p>				
<p align="center"><b>Mme Hélène Buyschaert</b>                      Diététicienne-Cabinet de nutrition.15 Rue Maison Dieu 75014 Paris</p>			<p align="center"><b>Jean Christophe Rouzé</b>                      Gestionnaire du Service restauration.<a href="mailto:Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr">Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr</a></p>	