

<u>Lundi 1^{er} Mai (Férié)</u> Macédoine et œuf dur Rôti de veau en sauce (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Carottes Vichy Pommes aux herbes Mini Brin (25/112mg/Calcium) Fruit	<u>Mardi 02 Mai</u> Salades mêlées Raviolis et gruyère râpé (Sv/Sp : <i>Hoki Provençal</i>) Bulgy aux fruits mixés (125/130mg/calcium) Fruit	<u>Mercredi 03 Mai</u> Chou fleur en salade Paleron de bœuf en sauce (Sv/Sp : <i>Omelette</i>) Côtes de bettes & Pdt béchamel Portion de camembert (30/150mg/Calcium) Fruit	<u>Jeudi 04 Mai</u> Tomates vinaigrette Escalope de poulet à la Sicilienne (Sv/Sp : <i>Aiguillette de colin</i>) Coquillettes St Paulin (20/158mg/Calcium) Fruit	<u>Vendredi 05 Mai</u> Salami & cornichons Merlu aux trois poivrons Bâtonnière de légumes/Riz Chanteneige (16.66/100mg/calcium) Fruit	<u>Samedi 06 Mai</u> Panier de tomate au thon Saucisse de Toulouse (Sv/Sp : <i>Pané Fromager</i>) Pdt aux oignons Haricots à la tomate Yaourt brassé sucré aux fruits (125/134mg/Calcium)	<u>Dimanche 07 Mai</u> Concombre à l'estragon Escalope viennoise (Sv/Sp : <i>Steak de soja</i>) Pom'Roesty Port Salut (30/210mg/Calcium) Fruit
<u>Lundi 08 Mai (Férié)</u> Dès de tomates au maïs Longe de porc aux oignons (Sv/Sp : <i>Saumon</i>) Haricots verts & Pdt Crème dessert chocolat (125/134mg/Calcium)	<u>Mardi 09 Mai</u> Salades mêlées à l'échalote Hachis Parmentier (Sv/Sp : <i>Pépites de colin</i>) Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Fruit	<u>Mercredi 10 Mai</u> Carottes râpées Dos de colin sauce citronnée Purée aux trois légumes Yaourt aromatisé (125/151mg/Calcium)	<u>Jeudi 11 Mai</u> Betteraves au fromage blanc Sauté de bœuf (Sv/Sp : <i>Dos de cabillaud</i>) Fondue de carottes, oignons & penne Carré fondu Président (16.6/150mg/Calcium) Fruit	<u>Vendredi 12 Mai</u> Radis – sel et beurre Solo de hoki au grill Gratin de courgettes & Riz Petit Montebourg sucrés (120/133mg/Calcium) Fruit	<u>Samedi 13 Mai</u> Assiette Anglaise Veau Marengo (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Pdt vapeur et légumes Rondelé aux noix (16.6/150mg/Calcium) Fruit	<u>Dimanche 14 Mai</u> Asperges vinaigrette Fondant de volaille (Sv/Sp : <i>Cœur de Merlu</i>) Galettes de légumes Mini Roitelet (30/150mg/Calcium) Tartelette aux pommes
<u>Lundi 15 Mai</u> Velouté de potiron & croûtons Fricassée de porc charcutière (Sv/Sp : <i>Hoki pané</i>) Ratatouille niçoise/ Pdt Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Fruit	<u>Mardi 16 Mai</u> Croq'Salade Escalope de dinde (Sv/Sp : <i>Colin en sauce</i>) Tortis aux légumes Rondelé nature (16.66/150mg/Calcium) Dès de fruits au sirop	<u>Mercredi 17 Mai</u> Emincé de poireaux vinaigrette Sauté d'Agneau (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Semoule aux abricots St Moret (20/180mg/Calcium) Fruit	<u>Jeudi 18 Mai</u> Concombres façon bulgare Filet de poulet Sauce blanche (Sv/Sp : <i>Filet de saumon</i>) Epinards et Ebly Velouté Fruix (125/171mg/Calcium)	<u>Vendredi 19 Mai</u> Cocktail d'endives et carottes Colin Meunière & citron Tomates Provençales / Riz Liégeois au chocolat (100/100mg/Calcium)	<u>Samedi 20 Mai</u> Cœur de palmier vinaigrette Longe de porc Orloff (Sv/Sp : <i>Brandade de Morue</i>) Salsifis à l'ail et tortis Fromage frais sucré (100/111mg/Calcium)	<u>Dimanche 21 Mai</u> Mâche aux noix Bœuf braisé (Sv/Sp : <i>Dos de lieu</i>) Poêlée méditerranéenne/Pdt Pont l'Evêque Fruit
<u>Lundi 22 Mai</u> Tomate vinaigrette Saucisses de Strasbourg (Sv/Sp : <i>Hoki citronné</i>) Purée au lait Compote de pommes Flan vanille caramel (90/101mg/Calcium)	<u>Mardi 23 Mai</u> Carottes au citron Rôti de bœuf (Sv/Sp : <i>Colin aux épinards</i>) Petits pois & Pdt plates Mini pavé d'Affinois (30/124mg/Calcium) Fruit	<u>Mercredi 24 Mai</u> Cocktail Coleslaw Dos de cabillaud sauce Hollandaise (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Haricots beurre/Pdt Rondelé nature (16.6/150mg/Calcium) Fruit	<u>Jeudi 25 Mai (Férié)</u> Taboulé aux raisins Filet de dinde en sauce (Sv/Sp : <i>Hoki à l'ail</i>) Courgettes Panna cotta aux fruits rouges Sablé	<u>Vendredi 26 Mai</u> Velouté printanier Aiguillette de colin au fromage Petits pois /Riz Samos (20/150mg/Calcium) Fruit	<u>Samedi 27 Mai</u> Délice aux deux poissons Chou farci sauce tomate (Sv/Sp : <i>Filet de carrelet</i>) Ebly aux légumes Yaourt brassé aux fruits (125/134mg/Calcium) Fruit	<u>Dimanche 28 Mai</u> Terrine de campagne Rôti de veau (Sv/Sp : <i>Cœur de merlu</i>) Sauce forestière Gratin Dauphinois Yaourt nature sucré (125/151mg/Calcium) Fruit
<u>Lundi 29 Mai</u> Macédoine et Surimi Escalope de porc (Sv/Sp : <i>Portion de colin</i>) Tortis sauce aux légumes Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit	<u>Mardi 30 Mai</u> Céleri rémoulade à l'ananas Fricassée de dinde à la crème (Sv/Sp : <i>Paupiette du pêcheur</i>) Riz aux champignons Mini Babybel (22/154mg/Calcium) Fruit	<u>Mercredi 31 Mai</u> Tomate, Sardines & citron Omelette provençale Carottes au jus/Pdt Yaourt à boire (100/103mg/Calcium)	<u>Jeudi 1^{er} Juin</u> Couscous Poulet/Merguez (Semoule/Légumes) (Sv/Sp : <i>Croustillant fromager</i>) St Bricet (25/150mg/Calcium) Fruit	<u>Vendredi 02 Juin</u> Chou blanc râpé Dos de Merlu sauce ciboulette Riz Basmati/Haricots plats Mini Bonbel (22/154mg/calcium) Eclair au chocolat	<u>Samedi 03 Juin</u> Potage au cresson Escalope de veau (Sv/Sp : <i>Poisson blanc à la bordelaise</i>) Endives braisées & grenailles persillées Chèvre (20/150mg/Calcium) Fruit	<u>Dimanche 04 Juin</u> ½ Pamplemousse Sauté de canard (Sv/Sp : <i>Saumonette</i>) Purée et Pommes fruit caramélisées Maroilles (30/270mg/Calcium) Fruit

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 à domicile. Fréquences conformes observées sur 35 repas consécutifs//.Mg/Calcium : teneur en calcium par portion de fromage ou de produit laitier. Fruits et légumes partiellement issus de l'agriculture biologique (suivant les possibilités d'approvisionnement). Menus établis sous réserve de disponibilité des produits.

Certains plats sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques.

Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement):

Fruits : Ananas, Avocat, Banane, Citron, Kiwi, Mandarine, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Papaye

Légumes : Carotte, chou blanc, frisé, rouge, Céleri, Endives, Oignons, Poireau, Radis, Salsifis

Mme Hélène Buyschaert

Déticienne-Cabinet de nutrition. 15 Rue Maison Dieu 75014 Paris

Jean Christophe Rouzé

Gestionnaire du Service restauration. Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr