

**Cuisine centrale et Restaurant « La Nichée » /Restaurant Aragon /Restaurant Cézanne
356 Avenue Leclerc 59450 Sin le Noble Agrément sanitaire N° FR59.569.109/CE. Siret 215 905 696 00 229**

FR
59.569.109
CE

Menus du mois d'Avril 2017. Restauration Scolaire et centre aéré.

<p><u>Lundi 03 Avril</u> Céleri rémoulade Roti de bœuf (Sv/Sp : Filet meunière) Purée Crécy Emmental en tranche (20/200mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 04 Avril</u> Velouté de cresson Cordon bleu de dinde (Sv/Sp : Hoki provençal) Coquillettes en sauce Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 05 Avril</u> Tomates vinaigrette Omelette aux champignons Ébly sauce tomate Fromage blanc sucré (100/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 06 Avril</u> Blanquette de veau à la crème (Sv/Sp : Aiguillette de colin) Petits légumes /Semoule Camembert laitier (30/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 07 Avril</u> Salade de carottes Croustillant au fromage Petits pois/Carottes/Pdt Pâtisserie</p>
<p><u>Lundi 10 Avril</u> Salade, Œuf dur Pavé de saumon Sauce tartare Haricots beurre/Pdt Port Salut (30/210mg/Calcium) Compote de fruits</p>	<p><u>Mardi 11 Avril</u> Crudité au Surimi Nuggets de poulet (Sv/Sp : Pépité de colin) Rösti aux légumes Velouté Fruix (125/171mg/Calcium) Génoise à la confiture</p>	<p><u>Mercredi 12 Avril</u> Carottes et mais Dos de colin sauce crevette Épinards à l'ail & Riz Bonbel (30/228mg/calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 13 Avril</u> Macédoine de légumes Filet de dinde en sauce (Sv/Sp : Dos de Cabillaud) Macaronis Carré Président (16.66/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 14 Avril</u> Laitue Hachis de bœuf (Sv/Sp : Filet meunière) Purée au lait Tarte aux pommes</p>
<p><u>Lundi 17 Avril (Férial)</u> Crème d'asperge Fricassée d'agneau Fèves à la crème. Pavé d'Affinois (30/124mg/Calcium) Fruits au sirop</p>	<p><u>Mardi 18 Avril</u> Potage de légumes Filet de dinde (Sv/Sp : Pavé de hoki pané) Pom'Cruspies Petits suisses sucrés (120/92.5mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 19 Avril</u> Betteraves en dès Raviolis au bœuf (Sv/Sp : Pané fromager) Yaourt aromatisé (125/118mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 20 Avril</u> Concombre façon bulgare Poulet à l'ananas (Sv/Sp : Portion de colin) Riz cantonnais Rondelé nature (16.66/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 21 Avril</u> Salade d'endives à la mimolette Dos de cabillaud à la crème de poireaux Potiron au beurre & pdt Yaourt au sucre de canne (125/151mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 24 Avril</u> Salades mêlées Lasagnes bolognaises (Sv/Sp : Hoki citronné) Mini Babybel (20/144mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 25 Avril</u> Dès de tomates vinaigrette Rôti de veau en sauce (Sv/Sp : Colin aux épinards) Poêlée de légumes et pdt Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 26 Avril</u> Fricassée de porc (Sv/Sp : Saumon) Riz /Bâtonnière de légumes Carré président (16.66/150mg/Calcium) Beignet au chocolat</p>	<p><u>Jeudi 27 Avril</u> Blanc de poireaux Aiguillette de colin au fromage Fondue de carottes/Tortis Mousse chocolat au lait (54/48mg/Calcium) Sablé des Flandres</p>	<p><u>Vendredi 28 Avril</u> Charcuteries et cornichons Omelette Forestière (Sv/Sp : Filet meunière) Haricots verts & Pdt Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit</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 20 repas consécutifs.

100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage ou de produit laitier. **Sp/Sv** : Menu sans porc/sans viande

Fruits 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.

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 : Avocat, Banane, Citron, Kiwi, Mandarine, Orange, Pamplemousse, Pomme, Papaye Légumes : Ail, Asperge, Bette, Carotte, Chou blanc, Céleri, épinards, Oignon, Radis

Mme Hélène Buyschaert

Diététicienne- Nutritionniste-Cabinet de nutrition. 15 Rue Maison Dieu- 75014 Paris

Jean Christophe Rouzé

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