

**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**

FR
59.569.109
CE

Menus du mois de Juin 2018. Restauration Scolaire et centre aéré.

<p><u>Lundi 04 Juin</u> Taboulé au thon Roti de veau forestier (Sv/Sp : Hoki provençal) Fondue de carottes à l'ail Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 05 Juin</u> Chou-fleur vinaigrette Sauté de porc provençal (Sv/Sp : Filet meunière) Coquillettes Babybel (22/154mg/Calcium) Compote de fruits</p>	<p><u>Mercredi 06 Juin</u> Filet de maquereaux Pavé de saumon Brocolis à l'ail /Pdt Bulgy aux fruits (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 07 Juin</u> Laitue à l'échalote Escalope de dinde (Sv/Sp : Omelette) Ratatouille / Riz Fromage frais sucré (120/288mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 08 Juin</u> Céleri rémoulade Dos de colin aux crevettes Duo de courgettes et pdt Rondelé nature (16.6/150mg/Calcium) Pâtisserie</p>
<p><u>Lundi 11 Juin</u> Salade de tomate persillée Longe de porc à la moutarde (Sv/Sp : Saumon) Lentilles Fromage frais sucré (100/100mg/Calcium)</p>	<p><u>Mardi 12 Juin</u> Macédoine vinaigrette Dos de cabillaud Pom'roeusty aux légumes Carré Président (16.6/149mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 13 Juin</u> Salade d'haricots verts au maïs Steak haché Purée de potiron Crème vanille aux œufs (100/53mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 14 Juin</u> Velouté de saison Blanquette de veau (Sv/Sp : Pépites de colin) Tortis Yaourt aromatisé (125/137mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 15 Juin</u> Salade verte Omelette au gruyère Bâtonnière de légumes & Pdt Crème dessert chocolat (125/105mg/Calcium) Sablé des Flandres</p>
<p><u>Lundi 18 Juin</u> Dès de tomate & Maïs Jambon blanc (Sv/Sp : Filet de Hoki) Pdt et poireaux béchamel Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 19 Juin</u> Melon Carbonnade de bœuf (Sv/Sp : Colin en sauce) Pennes façon Napolitaine Velouté Fruix (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 20 Juin</u> Concombre au yaourt Blanc de poulet (Sv/Sp : Filet meunière) Semoule & légumes St Paulin (20/148mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 21 Juin</u> Carottes râpées Omelette forestière Pdt et petits pois St Moret (20/188mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 22 Juin</u> Dès de Betteraves Dos de cabillaud en sauce Salsifis à la crème/Riz Babybel (22/154mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 25 Juin</u> Crudités au blé Roti de porc (Sv/Sp : Hoki citronné) Duo de purée de légumes Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 26 Juin</u> Laitue à l'échalote Bœuf-carottes (Sv/Sp : Pépité de colin) Petits pois /Pommes Crispies Port Salut (30/210mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 27 Juin</u> Betteraves à la ciboulette Omelette Tortis sauce aux légumes Yaourt aux fruits (125/137mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 28 Juin</u> Macédoine de légumes Fricassée de dinde (Sv/Sp : Cœur de merlu) Riz sauce champignons St Bricet (25/188mg/Calcium) Dès de fruits au sirop</p>	<p><u>Vendredi 29 Juin</u> Salade de pâtes Pavé de saumon Sauce tartare Haricots verts Bonbel (22/167mg/calcium) Fruit</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 20 repas consécutifs. 100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage ou de produit laitier. Sp/Sv : Menu sans porc/sans viande . Pain et eau à chaque repas /Menus établis sous réserve de disponibilité des produits.</p>				
<p align="center">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.</p>				
<p align="center">Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement):</p>				
<p align="center">Fruits : ,Avocat ,Banane ,Citron ,Kiwi ,Melon ,Orange ,Nectarine ,Prune ,Pêche, Papaye Légumes :Ail, Artichaut ,Asperge ,Aubergine, Bette, Betterave ,Brocolis, Carotte, Chou ,Concombre ,Epinard</p>				
<p align="center">Mme Hélène Buyschaert Diététicienne-Cabinet de nutrition.15, Rue Maison Dieu .75014 Paris</p>			<p align="center">Jean Christophe Rouzé Gestionnaire du Service restauration. Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr</p>	

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 de Juin 2018.Restauration Scolaire et centre aéré.

FR
59.569.109
CE