

**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'Août 2017. Restauration Scolaire et centre aéré.

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <p><b><u>Lundi 31 Juillet</u></b><br/>Chou-blanc vinaigrette<br/>Blanc de poulet Sauce blanche<br/>(Sv/Sp : <b>Hoki provençal</b>)<br/>Galette de Pdt<br/>Velouté Fruix<br/>(125/171mg/Calcium)<br/>Fruit</p>   | <p><b><u>Mardi 1<sup>er</sup> Août</u></b><br/>Carottes râpées mimosa<br/>Roti de bœuf<br/>(Sv/Sp : <b>Filet meunière</b>)<br/>Coquillettes en sauce<br/>St Bricet<br/>(25/150mg/Calcium)<br/>Compote de fruits</p>                | <p><b><u>Mercredi 02 Août</u></b><br/>Cocktail de tomate au soja<br/>Pavé de saumon Dieppoise<br/>Brocolis et Ebly<br/>Bonbel (22/154mg/Calcium)<br/>Fruit</p>   | <p><b><u>Jeudi 03 Août</u></b><br/>Longe de porc<br/>(Sv/Sp : <b>Filet de hoki</b>)<br/>Carottes braisées /Semoule<br/>Mousse chocolat au lait<br/>(54/48mg/Calcium)<br/>Sablé</p>                                     | <p><b><u>Vendredi 04 Août</u></b><br/>Concombre à la crème<br/>Filet meunière et citron<br/>Petits pois/Pdt<br/>Cantafrais<br/>(16.66/150mg/Calcium)<br/>Fruit</p>                               |
| <p><b><u>Lundi 07 Août</u></b><br/>Concombre sauce persillée<br/>Filet de dinde<br/>(Sv/Sp : <b>Saumon</b>)<br/>Tagliatelles et gruyère<br/>Rondelé (16.6/150mg/Calcium)<br/>Fruit</p>  | <p><b><u>Mardi 08 Août</u></b><br/>Salade, Rosette et cornichons<br/>Rôti de veau à la crème<br/>(Sv/Sp : <b>Pépites de colin</b>)<br/>Perles de blé aux légumes<br/>Camembert<br/>(30/150mg/Calcium)<br/>Fruit</p>                | <p><b><u>Mercredi 09 Août</u></b><br/>Tomate au thon<br/>Omelette parisienne<br/>Haricots beurre/Pdt<br/>Yaourt aromatisé<br/>(125/151mg/Calcium)</p>  | <p><b><u>Jeudi 10 Août</u></b><br/>Roti de porc charcutier<br/>(Sv/Sp : <b>Pané fromager</b>)<br/>Epinards /Pdt à l'ail<br/>Carré fondu (16.66/150mg/Calcium)<br/>Fruit</p>  | <p><b><u>Vendredi 11 Août</u></b><br/>Salade à l'emmental<br/>Dos de cabillaud<br/>Sauce crustacé<br/>Riz Madras<br/>Yaourt aromatisé<br/>(125/151mg/Calcium)</p>                                |
| <p><b><u>Lundi 14 Août</u></b><br/>Betteraves vinaigrette<br/>Fricassée de veau<br/>(Sv/Sp : <b>Filet de hoki</b>)<br/>Salsifis à la tomate /Ebly<br/>Emmental en tranche<br/>(20/100mg/Calcium)<br/>Fruit</p>  | <p><b><u>Mardi 15 Août (Férié)</u></b><br/>Salades mêlées<br/>Hachis Parmentier<br/>(Sv/Sp : <b>Brandade de Morue</b>) Yaourt à boire<br/>(100/103mg/Calcium)<br/>Fruit</p>  | <p><b><u>Mercredi 16 Août</u></b><br/>Blanc de poireaux vinaigrette<br/>Saucisse de Morteau<br/>(Sv/Sp : <b>Colin en sauce</b>)<br/>Printanière de légumes<br/>St Moret<br/>(20/180mg/Calcium)<br/>Fruit</p> | <p><b><u>Jeudi 17 Août</u></b><br/>Assiette anglaise<br/>Roti de dinde<br/>(Sv/Sp : <b>Omelette</b>)<br/>Blettes sauce aurore /Tortis<br/>Fromage blanc sucré<br/>(100/111mg/Calcium)<br/>Fruit</p>                    | <p><b><u>Vendredi 18 Août</u></b><br/>Œuf à la russe<br/>Paupiette du pêcheur<br/>Pdt /Brocolis à la crème<br/>Six de Savoie<br/>(20/150mg/Calcium)<br/>Fruit</p>                                |
| <p><b><u>Lundi 21 Août</u></b><br/>Macédoine de légumes<br/>Escalope de dinde<br/>(Sv/Sp : <b>Cœur de Merlu</b>)<br/>Coquillettes en sauce<br/>Kiri crème de lait<br/>(20/150mg/Calcium)<br/>Fruit</p>  | <p><b><u>Mardi 22 Août</u></b><br/>Carottes râpées au citron<br/>Sauté de bœuf aux olives<br/>(Sv/Sp : <b>Aiguillette de colin</b>)<br/>Pdt et endives braisées<br/>Contentin nature<br/>(16.66/150mg)<br/>Fruit</p>               | <p><b><u>Mercredi 23 Août</u></b><br/>Dès de tomate vinaigrette<br/>Œufs durs<br/>Salade de Pdt au thon<br/>Fromage frais aux fruits<br/>(100/90mg/Calcium)<br/>Fruit</p>                                    | <p><b><u>Jeudi 24 Août</u></b><br/>Salade aux asperges<br/>Sauté de porc provençal<br/>(Sv/Sp : <b>Pané de hoki</b>)<br/>Ratatouille/Semoule de blé<br/>Crème dessert chocolat<br/>(125/115mg/Calcium)<br/>Palmier</p> | <p><b><u>Vendredi 25 Août</u></b><br/>Melon<br/>Pavé de colin<br/>Poêlée gourmande / Riz<br/>Flan vanille caramel<br/>(90/101mg/Calcium)</p>   |
| <p><b><u>Lundi 28 Août</u></b><br/>Rosette et petits oignons<br/>Escalope de dinde<br/>(Sv/Sp : <b>Nuggets de colin</b>)<br/>Sauce forestière<br/>Pdt et champignons<br/>Velouté fruit (125/171mg/Calcium)<br/>Fruit</p>  | <p><b><u>Mardi 29 Août</u></b><br/>Crème de légumes<br/>Fricassée de porc au miel<br/>(Sv/Sp : <b>Aiguillette de cabillaud</b>)<br/>Semoule et carottes fondantes<br/>Six de Savoie<br/>(20/150mg/Calcium)<br/>Fruits au sirop</p> | <p><b><u>Mercredi 30 Août</u></b><br/>Duo melon –pastèque<br/>Omelette au jambon<br/>Pom' Crispies /Haricots verts<br/>Port salut<br/>(30/210mg/Calcium)<br/>Fruit</p>                                       | <p><b><u>Jeudi 31 Août</u></b><br/>Salade verte à l'échalote<br/>Lasagnes bolognaises<br/>(Sv/Sp : <b>Cœur de merlu</b>)<br/>Mini Babybel (22/154mg/Calcium)<br/>Fruit</p>   | <p><b><u>Vendredi 1<sup>er</sup> Septembre</u></b><br/>Riz niçois<br/>Pavé de saumon Sauce tartare<br/>Haricots beurre<br/>Yaourt nature au sucre de canne<br/>(125/151mg/Calcium)<br/>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 25 repas consécutifs.<br/>100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage ou de produit laitier.<br/>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 align="center"><b>Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement):</b><br/>Fruits : Avocat ,Banane ,Citron ,Kiwi ,Melon ,Orange ,Nectarine ,Prune ,Pêche, Papaye<br/>Légumes : Ail, Artichaut ,Asperge ,Aubergine, Bette, Betterave ,Brocolis, Carotte, Chou ,Concombre ,Epinard ....</p>   |  |  |  |  |
| <p align="center"><b>Mme Hélène Buyschaert</b><br/>Diététicienne-Cabinet de nutrition.15 Rue Maison Dieu .75014 Paris</p>   |  |  | <p align="center"><b>Jean Christophe Rouzé</b><br/>Gestionnaire du Service restauration. <a href="mailto:Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr">Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr</a></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 d' Août 2017.Restauration Scolaire et centre aéré.