

**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 2018. Restauration Scolaire et centre aéré.

<p><u>Lundi 30 Juillet</u> Chou-blanc vinaigrette Blanc de poulet Sauce blanche (Sv/Sp : Hoki provençal) Galette de Pdt Velouté Fruix (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 31 Juillet</u> Carottes râpées mimosa Roti de bœuf (Sv/Sp : Filet meunière) Coquillettes en sauce St Bricet (25/188mg/Calcium) Compote de fruits</p>	<p><u>Mercredi 01 Août</u> Cocktail de tomate au soja Pavé de saumon Dieppoise Brocolis et Ebly Bonbel (22/167mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 02 Août</u> Melon Longe de porc (Sv/Sp : Filet de hoki) Carottes braisées /Semoule Mousse chocolat au lait (54/57mg/Calcium) Sablé</p>	<p><u>Vendredi 03 Août</u> Potage de cresson Filet meunière et citron Petits pois/Pdt Cantafrais (16.66/167mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 06 Août</u> Concombres sauce persillée Filet de dinde (Sv/Sp : Saumon) Tagliatelles et gruyère Rondelé (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 07 Août</u> Tomate vinaigrette Rôti de veau à la crème (Sv/Sp : Pépites de colin) Perles de blé aux légumes Camembert (30/162mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 08 Août</u> Salade, Rosette et cornichons Omelette parisienne Haricots beurre/Pdt Yaourt aromatisé (125/151mg/Calcium)</p>	<p><u>Jeudi 09 Août</u> Velouté de légumes Longe de porc charcutière (Sv/Sp : Pané fromager) Epinards /Pdt à l'ail Carré fondu (16.66/149mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 10 Août</u> Chou fleur au maïs Dos de cabillaud Sauce crustacé Riz Madras Bulgy aux fruits (125/150mg/Calcium)</p>
<p><u>Lundi 13 Août</u> Betteraves vinaigrette Fricassée de veau (Sv/Sp : Filet de hoki) Salsifis à la tomate /Ebly Emmental en tranche (20/200mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 14 Août</u> Salades mêlées Hachis Parmentier (Sv/Sp : Brandade de Morue) Yaourt à boire (100/100mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 15 Août (férié)</u> Blancs de poireaux vinaigrette Saucisse de Morteau (Sv/Sp : Colin en sauce) Printanière de légumes St Moret (20/188mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 16 Août</u> Assiette anglaise Roti de dinde (Sv/Sp : Omelette) Blettes sauce aurore /Tortis Fromage blanc sucré (100/111mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 17 Août</u> Pêche au thon Paupiette du pêcheur Pdt /Brocolis à la crème Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 20 Août</u> Macédoine de légumes Cordon bleu (Sv/Sp : Cœur de Merlu) Coquillettes en sauce Kiri crème de lait (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 21 Août</u> Carottes râpées au citron Sauté de bœuf aux olives (Sv/Sp : Aiguillette de colin) Pdt et endives braisées Contentin nature (16.66/150mg) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 22 Août</u> Dès de tomate vinaigrette Œufs durs Salade de Pdt au thon Fromage frais aux fruits (100/240mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 23 Août</u> Salade aux asperges Sauté de porc provençal (Sv/Sp : Pané de hoki) Ratatouille/Semoule de blé Crème dessert chocolat (125/105mg/Calcium) Biscuit sablé</p>	<p><u>Vendredi 24 Août</u> Melon Pavé de colin Poêlée gourmande / Riz Flan vanille caramel (90/101mg/Calcium)</p>
<p><u>Lundi 27 Août</u> Rosette et petits oignons Escalope de dinde (Sv/Sp : Nuggets de colin) Sauce forestière Pdt et champignons Velouté fruix (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 28 Août</u> Crème de légumes Fricassée de porc au miel (Sv/Sp : Aiguillette de cabillaud) Semoule et carottes fondantes Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Fruits au sirop</p>	<p><u>Mercredi 29 Août</u> Duo melon –pastèque Omelette au jambon Pom' Crispies /Haricots verts Port salut (30/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 30 Août</u> Salade verte à l'échalote Lasagnes bolognaises (Sv/Sp : Coeur de merlu) Mini Babybel (22/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 31 Août</u> Riz niçois Pavé de saumon Sauce tartare Haricots beurre Yaourt nature au sucre de canne (125/150mg/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 25 repas consécutifs. 100/150 Mg : 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). Pain et eau à chaque repas /Menus établis sous réserve de disponibilité des produits.</p>				
<p align="center">Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement): 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 d' Août 2018.Restauration Scolaire et centre aéré.