

**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**

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

<p><b><u>Lundi 05 Février</u></b> Carottes râpées Filet de poulet (Sv/Sp :<b>Hoki provençal</b>) Sauce crème et champignons Semoule /Haricots beurre Domalaite (20/170mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 06 Février</u></b> Salades mêlées Bœuf bourguignon (Sv/Sp :<b>Filet meunière</b>) Pdt,Petits pois carottes Petit Contentin (16.67/150mg/Calcium) Compote de Fruit</p>	<p><b><u>Mercredi 07 Février</u></b> Taboulé aux raisins Pavé de Saumon Hollandaise Chou romanesco /Ebly Carré Président (16.66/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 08 Février</u></b> Céleri à l'ananas Escalope de dinde (Sv/Sp :<b>Pavé de hoki</b>) Tortis sauce gorgonzola Velouté Fruix (125/171mg/Calcium)</p>	<p><b><u>Vendredi 09 Février</u></b> Chou râpé persillé Colin au citron Epinards à l'ail /Riz Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Fruit</p>
<p><b><u>Lundi 12 Février</u></b> Dès de tomate et maïs Nuggets de poulet (Sv/Sp :<b>Filet de saumon</b>) Tortis aux courgettes Mini Babybel (22/154mg/Calcium) Compote de Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 13 Février</u></b> Macédoine au thon Bœuf braisé (Sv/Sp :<b>Pépité de colin</b>) Semoule et carottes fondantes Emmental en tranche (20/200mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mercredi 14 Février</u></b> Velouté de légumes Steak haché (Sv/Sp :<b>Dos de hoki</b>) Pommes noisettes/Haricots verts Yaourt au sucre de canne (125/151mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 15 Février</u></b> Salade à l'échalote Cordon bleu de dinde (Sv/Sp :<b>Merlu nature</b>) Purée aux trois légumes Bonbel (30/228mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 16 Février</u></b> Concombre bulgare Filet de colin Sauce tartare Brocolis / Pommes grenailles Pâtisserie au chocolat</p>
<p><b><u>Lundi 19 Février</u></b> ½ Œuf dur et tomate Rôti de Bœuf (Sv/Sp :<b>Filet de colin</b>) Sauce aux légumes Macaronis Yaourt aromatisé (125/118mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 20 Février</u></b> Betteraves aux oignons Fricassée de porc provençale (Sv/Sp :<b>Hoki au citron</b>) Lentilles et carottes Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mercredi 21 Février</u></b> Blancs de Poireaux mimosa Dos de cabillaud Ratatouille Niçoise /Pdt Camembert laitier (30/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 22 Février</u></b> Macédoine de légumes Rôti de veau (Sv/Sp :<b>Aiguillette de colin</b>) Riz/Sauce forestière Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Compote de fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 23 Février</u></b> Potage aux asperges Pépites de colin Pdt/Epinards Crème dessert vanillée (125/115mg/Calcium) Sablé Fruit</p>
<p><b><u>Lundi 26 Février</u></b> Salade de tomate Blanquette de veau et ses légumes (Sv/Sp :<b>Nuggets de colin</b>) Semoule de blé Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 27 Février</u></b> Carottes râpées Escalope de dinde viennoise (Sv/Sp :<b>Dos de cabillaud</b>) Tortis à la crème et champignons de Paris Chanteneige (16.66/100mg/Calcium) Dès de fruit au sirop</p>	<p><b><u>Mercredi 28 Février</u></b> Taboulé aux raisins Cœur de merlu Sauce crevette Bâtonnière de légumes Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 1<sup>er</sup> Mars</u></b> Laitue vinaigrette Cassoulet maison (Haricots blancs, Grenailles, Saucisses ...) (Sv/Sp :<b>Hoki provençal</b>) Fromage frais aux fruits (100/90mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 02 Mars</u></b> Potage Omelette Forestière Pom' Roesty/Haricots beurre Port Salut (30/210mg/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 à domicile. Fréquences conformes observées sur 28 repas consécutifs. 100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage ou de produit laitier. Sv/Sp : repas sans porc /sans viande

*Fruits et légumes partiellement issus de l'agriculture biologique (suivant les possibilités d'approvisionnement). Menus établis sous réserve de disponibilité des produits.*

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

*Fruits : Ananas, Avocat, Banane, Citron, Clémentine, Kiwi, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme*

*Légumes : Carotte, chou blanc, frisé, rouge, Citrouille, Céleri, Endives, Mâche, Oignons, Poireau, Pomme de terre, Salsifis, Radis...*

**Mme Héléne Buyschaert**  
Diététicienne-Cabinet de nutrition. 15 Rue Maison Dieu .75014 Paris

**Jean Christophe Rouzé**  
Gestionnaire du Service restauration. [Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr](mailto:Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr)

**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**  
Menus du mois de Février 2018.Restauration Scolaire et centre aéré.