

**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 Juillet 2018.Restauration scolaire et centre aéré.

<p><u>Lundi 02 Juillet</u> Céleri rémoulade Hachis Parmentier (Sv/Sp : Filet de hoki) Carré président (16.6/149mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 03 Juillet</u> Carottes râpées Filet de dinde (Sv/Sp : Omelette) Riz & Bâtonnière de Légumes St Bricet (25/188mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 04 Juillet</u> Pastèque Roti de veau forestier (Sv/Sp : Filet meunière) Pdt/Carottes à la crème St Moret (20/188mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 05 Juillet</u> Salade verte au thon Poulet rôti/Sauce crème (Sv/Sp : Filet de hoki) Semoule et champignons Chanteneige (16.66/100mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 06 Juillet</u> <u>Plateau repas froid</u> Tomate et Œuf dur Pavé de saumon /Sauce Tartare Salade de patates Bonbel (22/167mg/Calcium) Pâtisserie</p>
<p><u>Lundi 09 Juillet</u> Salades mêlées Lasagnes bolognaises (Sv/Sp : Saumon) Petits suisses sucrés (120/133mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 10 Juillet</u> Haricots verts mimosa Filet meunière et citron Salsifis/Perles de blé Plumetis Mousse au chocolat (54/57mg/Calcium)</p>	<p><u>Mercredi 11 Juillet</u> Dès de betteraves et maïs Roti de porc Sauce suprême (Sv/Sp : Pépité de colin) Chou fleur et Pdt à l'ail Bulgy aux fruits (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 12 Juillet</u> Tomate Mozzarella Pavé de saumon Fondue de carottes Riz Basmati Fruit</p>	<p><u>Vendredi 13 Juillet</u> Terrine de campagne Escalope de dinde (Sv/Sp : Poisson blanc) Tomate provençale/Semoule de blé Domalaite (20/164mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 16 Juillet</u> Melon Longe de porc aux oignons (Sv/Sp : Hoki provençal) Flageolets /Haricots verts Rondelé ail/Fines herbes (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 17 Juillet</u> Céleri râpé vinaigrette Filet de dinde (Sv/Sp : Colin en sauce) Macaroni en sauce Mini Babybel (22/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 18 Juillet</u> Concombre bulgare Omelette Parisienne Petits pois, carottes, Pdt Crème dessert vanille (125/111mg/Calcium)</p>	<p><u>Jeudi 19 Juillet</u> ½ Œuf dur et macédoine Fricassée de dinde à la crème (Sv/Sp : Omelette) Pommes plates / Poêlée de légumes Rondelé (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 20 Juillet</u> Pastèque Dos de cabillaud Sauce crustacé Fondue de carottes /Ebly Flan pâtissier au lait</p>
<p><u>Lundi 23 Juillet</u> Carottes râpées au citron Sauté de volaille à la crème (Sv/Sp : Cœur de Merlu) Tortis aux légumes Fromage frais aux fruits (100/90mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 24 Juillet</u> Filet de maquereau Bœuf Bourguignon (Sv/Sp : Cœur de merlu) Carottes à l'ail /Pdt Emmental (20/200mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 25 Juillet</u> Salade de tomate Saucisse de Strasbourg (Sv/Sp : Solo de hoki) Purée au lait Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 26 Juillet</u> Couscous au Poulet (Sv/Sp : Aiguillette de colin) Légumes et semoule Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 27 Juillet</u> Macédoine au thon Omelette Haricots beurre /Pdt Samos (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 à domicile. 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). 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 : Nectarine ,Pastèque ,Poire ; Prune ,Pêche ,Tomate ,Fraise ,Abricot ,Avocat ,Banane ,Citron ,Framboise.....

Légumes : Ail ,Aubergine ,Betterave rouge, Brocoli ,Carotte ,Chou(x) ,Bruxelles ,frisé ,blanc , Concombre ,courgette ,Céleri ,Haricot....

Mme Hélène Buyschaert

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

Jean Christophe Rouzé

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