

**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 2017. Restauration Scolaire et centre aéré.

<p><b><u>Lundi 05 Juin (férié)</u></b> Taboulé au thon Roti de veau forestier (Sv/Sp : <b>Hoki provençal</b>) Carottes au beurre à l'ail Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 06 Juin</u></b> Chou fleur vinaigrette Saucisses de Strasbourg (Sv/Sp : <b>Filet meunière</b>) Papillons en sauce Babybel (22/154mg/Calcium) Compote de fruits</p>	<p><b><u>Mercredi 07 Juin</u></b> Quiche lorraine Pané de hoki citronné Brocolis à l'ail Yaourt brassé sucré aux fruits (125/134mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 08 Juin</u></b> Filet de maquereaux Escalope de dinde (Sv/Sp : <b>Omelette</b>) Piperade / Riz Petit Montebourg sucré (120/133mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 09 Juin</u></b> Céleri rémoulade Dos de colin aux crevettes Duo de courgettes et pdt Rondelé nature (16.6/150mg/Calcium) Pâtisserie</p>
<p><b><u>Lundi 12 Juin</u></b> Salade de tomate persillée Sauté de porc à la moutarde (Sv/Sp : <b>Saumon</b>) Lentilles&amp;Pdt paysannes Fromage frais sucré (100/111mg/Calcium)</p>	<p><b><u>Mardi 13 Juin</u></b> Velouté de saison Blanquette de veau (Sv/Sp : <b>Pépites de colin</b>) Tortis et gruyère Yaourt aromatisé (125/151mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mercredi 14 Juin</u></b> Salade d'haricots verts au maïs Croustillant au fromage Purée de potiron Crème vanille aux œufs Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 15 Juin</u></b> Tomate à la mozzarella Nuggets de poulet Sauce tartare (Sv/Sp : <b>Dos de cabillaud</b>) Pom'roeusty aux légumes Carré Président (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 16 Juin</u></b> Salade verte Omelette au gruyère Bâtonnière de légumes &amp; Pdt Crème dessert chocolat (125/107mg/Calcium) Sablé des Flandres</p>
<p><b><u>Lundi 19 Juin</u></b> Dès de tomate &amp; Maïs Jambon blanc (Sv/Sp : <b>Filet de Hoki</b>) Pdt et poireaux béchamel Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 20 Juin</u></b> Melon Carbonnade de bœuf (Sv/Sp : <b>Colin en sauce</b>) Pennes façon Napolitaine Bulgy aux fruits mixés (125/104mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mercredi 21 Juin</u></b> Œuf dur mayonnaise Merguez (Sv/Sp : <b>Filet meunière</b>) Semoule &amp; légumes St Paulin (20/158mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 22 Juin</u></b> Macédoine Blanc de Poulet à la crème (Sv/Sp : <b>Omelette</b>) Pdt aux oignons St Moret (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Vendredi 23 Juin</u></b> Assortiment de charcuterie Dos de cabillaud en sauce Salsifis à la crème&amp; Pdt Pâtisserie au chocolat</p>
<p><b><u>Lundi 26 Juin</u></b> Crudités au blé Roti de porc au fromage (Sv/Sp : <b>Hoki citronné</b>) Duo de purée de légumes Kiri crème (20/100mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mardi 27 Juin</u></b> Laitue à l'échalote Bœuf-carottes (Sv/Sp : <b>Pépité de colin</b>) Petits pois /Pommes Crispies Port Salut (30/210mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Mercredi 28 Juin</u></b> Betteraves à la ciboulette Omelette Tortis au gruyère Velouté Fruit (125/171mg/Calcium) Fruit</p>	<p><b><u>Jeudi 29 Juin</u></b> Macédoine de légumes Cordon bleu de dinde (Sv/Sp : <b>Cœur de merlu</b>) Riz sauce champignons St Bricet (25/150mg/Calcium) Dès de fruits au sirop</p>	<p><b><u>Vendredi 30 Juin</u></b> Salade de pâtes Pavé de saumon Sauce tartare Haricots verts /Pdt Bonbel (22/154mg/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. <b>Sp/Sv</b> : Menu sans porc/sans viande  Fruits 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.  <b>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.</b></p>				
<p align="center"><b>Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement):</b>  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"><b>Mme Hélène Buyschaert</b> Diététicienne-Cabinet de nutrition.15, Rue Maison Dieu .75014 Paris</p>		<p align="center"><b>Mme Hélène Buyschaert</b> Diététicienne-Cabinet de nutrition.15, Rue Maison Dieu .75014 Paris</p>		