

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 Mai 2017. Restauration Scolaire et centre aéré.

<p><u>Lundi 30 Avril</u> Chou fleur en salade Sauté de bœuf en sauce (Sv/Sp : <i>Omelette</i>) Côtes de bettes & Pdt béchamel Portion de camembert (30/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 1^{er} Mai (féricé)</u> Macédoine et œuf dur Rôti de veau en sauce (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Carottes Vichy/Pdt Mini Brin (25/112mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 02 Mai</u> Salades mêlées Raviolis et gruyère râpé (Sv/Sp : <i>Hoki Provençal</i>) Bulgy aux fruits mixés (125/130mg/calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 03 Mai</u> Tomates vinaigrette Escalope de poulet à la Sicilienne (Sv/Sp : <i>Aiguillette de colin</i>) Ebly/Haricots verts St Paulin (20/158mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 04 Mai</u> Roulade & cornichons Cœur de Merlu au citron Bâtonnière de légumes/Riz Chanteneige (16.66/100mg/calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 07 Mai</u> Salades mêlées à l'échalote Hachis Parmentier (Sv/Sp : <i>Pépites de colin</i>) Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 08 Mai (Féricé)</u> Dès de tomates au maïs Longe de porc aux oignons (Sv/Sp : <i>Saumon</i>) Haricots verts & Pdt Crème dessert chocolat (125/134mg/Calcium)</p>	<p><u>Mercredi 09 Mai</u> Carottes râpées Dos de colin sauce citronnée Purée aux trois légumes Yaourt aromatisé (125/151mg/Calcium)</p>	<p><u>Jeudi 10 Mai (féricé)</u> Radis – sel et beurre Roti de bœuf (Sv/Sp : <i>Dos de cabillaud</i>) Fondue de carottes & penne Carré fondu Président (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 11 Mai</u> Betteraves au fromage blanc Solo de hoki au grill Courgettes & Riz Petit Montebourg sucrés (120/133mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 14 Mai</u> Salade au thon Fricassée de porc charcutière (Sv/Sp : <i>Hoki pané</i>) Ratatouille niçoise/ Pdt Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 15 Mai</u> Croq' Salade Escalope de dinde (Sv/Sp : <i>Colin en sauce</i>) Tortis aux légumes Rondelé nature (16.66/150mg/Calcium) Dès de fruits au sirop</p>	<p><u>Mercredi 16 Mai</u> Emincé de poireaux vinaigrette Sauté d'Agneau (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Semoule aux abricots St Moret (20/180mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 17 Mai</u> Concombres façon bulgare Filet de poulet Sauce blanche (Sv/Sp : <i>Filet de saumon</i>) Epinards et Ebly Velouté Fruit (125/171mg/Calcium)</p>	<p><u>Vendredi 18 Mai</u> Endives et carottes Colin Meunière & citron Tomates Provençales / Riz Liégeois au chocolat (100/100mg/Calcium)</p>
<p><u>Lundi 21 Mai (Féricé)</u> Tomate vinaigrette Saucisses de Strasbourg (Sv/Sp : <i>Hoki citronné</i>) Purée au lait/Compote de pommes Flan vanille caramel (90/101mg/Calcium)</p>	<p><u>Mardi 22 Mai</u> Macédoine de légumes Lasagnes bolognaises (Sv/Sp : <i>Colin aux épinards/Pates</i>) Mini pavé d'Affinois (30/124mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 23 Mai</u> Cocktail Coleslaw Dos de cabillaud sauce Hollandaise (Sv/Sp : <i>Filet Meunière</i>) Haricots beurre/Pdt Rondelé nature (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 24 Mai</u> Taboulé aux raisins Filet de dinde en sauce (Sv/Sp : <i>Hoki à l'ail</i>) Courgettes Panna cotta aux fruits rouges Sablé</p>	<p><u>Vendredi 25 Mai</u> Velouté printanier Aiguillette de colin au fromage Petits pois /Riz Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 28 Mai</u> Macédoine et Surimi Escalope de porc (Sv/Sp : <i>Portion de colin</i>) Tortis sauce aux légumes Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 29 Mai</u> Céleri rémoulade à l'ananas Fricassée de dinde à la crème (Sv/Sp : <i>Paupiette du pêcheur</i>) Riz aux champignons Mini Babybel (22/154mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 30 Mai</u> Tomate, Sardines & citron Omelette provençale Carottes au jus/Pdt Yaourt à boire (100/103mg/Calcium)</p>	<p><u>Jeudi 31 Mai</u> Couscous Poulet/Merguez (Semoule/Légumes) (Sv/Sp : <i>Croustillant fromager</i>) St Bricet (25/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 1^{er} Juin</u> 1 /2 pamplemousse Dos de Merlu sauce ciboulette Riz Basmati/Haricots plats Mini Bonbel (22/154mg/calcium) Eclair au chocolat</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. Sp/Sv : Menu sans porc/sans viande

Fruits partiellement issus de l'agriculture biologique (suivant les possibilités d'approvisionnement). Pain et eau à chaque repas /Menu 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 : Ananas ,Avocat ,Banane ,Citron ,Kiwi ,Mandarine ,Orange ,Pamplemousse ,Poire ,Pomme ,Papaye Légumes :Carotte ,chou blanc ,frisé , rouge ,Céleri ,Endives ,Oignons ,Poireau ,Radis ,Salsifis

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

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 Mai 2017.Restauration Scolaire et centre aéré.

FR
59.569.109
CE