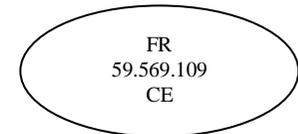


**Cuisine centrale et Restaurant La Nichée /Restaurant Aragon /Restaurant Paulette Deblock
356 Avenue Leclerc 59450 Sin le Noble Agrément sanitaire N° FR59.569.109/CE. Siret 215 905 696 00 229**



Menus du mois de Septembre 2017. Restauration Scolaire

<p><u>Lundi 04 Septembre</u> Salade frisée aux croûtons Raviolis bolognaises (Sv/Sp : Hoki provençal) Fromage blanc sucré (100/111mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 05 Septembre</u> Tomate en salade Fricassée de dinde à la crème (Sv/Sp : Filet meunière) Riz/Haricots beurre St Bricet (25/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 06 Septembre</u> Blancs de poireaux vinaigrette Cordon bleu de poulet (Sv/Sp : Pavé de hoki) Potatoes et légumes poêlés Emmental (20/180mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 07 Septembre</u> Céleri râpé vinaigrette Longe de porc à la moutarde (Sv/Sp : Filet de saumon) Purée Crécy Yaourt brassé aux fruits (125/134mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 08 Septembre</u> Melon Omelette Macaronis/Julienne de légumes Rondelé nature (16.66/150mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 11 Septembre</u> Macédoine au thon Filet de dinde gratiné (Sv/Sp : Pépites de colin) Coquillettes sauce tomate Bonbel (22/154mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 12 Septembre</u> Pastèque Sauté de veau en sauce (Sv/Sp : Dos de Hoki) Haricots verts /Semoule Gouda (20/160mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 13 Septembre</u> Cocktail de crudités Omelette au fromage Pdt et petits pois Yaourt nature sucré (125/151mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 14 Septembre</u> Salade de champignons Rôti de porc provençal (Sv/Sp : Hoki au citron) Ratatouille /Riz blanc St Moret (20/180mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 15 Septembre</u> Tomate à la feta Filet de colin Sauce tartare Pdt / Brocolis Tarte aux pommes</p>
<p><u>Lundi 18 Septembre</u> Dès de betteraves à l'orange Escalope de dinde à la crème (Sv/Sp : Aiguillette de colin au fromage) Brunoise de légumes /Ebly Chocolat liégeois (100/100mg/Calcium)</p>	<p><u>Mardi 19 Septembre</u> Laitue et scarole Estouffade de Bœuf (Sv/Sp : Cœur de merlu) Chou fleur béchamel/Pdt Roitelet (30/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 20 Septembre</u> Potage de légumes Pavé de hoki Sauce hollandaise Haricots verts/Pdt Carré Président (16.6/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 21 Septembre</u> Concombre bulgare Sauté de porc sauce charcutière (Sv/Sp : Paupiette du pêcheur) Fondue de carottes /Semoule Petits suisses sucrés (120/133mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 22 Septembre</u> Tomate au basilic Filet de saumon et citron Bâtonnière de légumes Tagliatelles Pavé Daphinois (30/124mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 25 Septembre</u> Dès de tomate au surimi Blanc de poulet en sauce (Sv/Sp : Nuggets de colin) Semoule & Fondue de champignons Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 26 Septembre</u> Salade verte à l'échalote Carbonade de bœuf (Sv/Sp : Hoki aux herbes) Pommes aux herbes Port Salut (30/210mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 27 Septembre</u> Endives vinaigrette Tomate farcie Fondue de potiron/Quinoa Babybel (22/154mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 28 Septembre</u> Chou blanc ciboulette Saucisses de Strasbourg (Sv/Sp : Hoki aux herbes) Purée au lait Compote de pomme Fromage frais aux fruits (100/90mg/Calcium)</p>	<p><u>Vendredi 29 Septembre</u> Carottes râpées et maïs Dos de cabillaud Tortis aux courgettes Kiri Crème (20/150mg/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 à domicile. Fréquences conformes observées sur 20 repas consécutifs. 100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage. Sv/Sp : menu 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. 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.</p>				
<p align="center">Fruits et légumes du mois de Septembre: Fruits : Avocat ,Banane ,Citron ,Fraise ,Kiwi ,Melon ,Nectarine ,Pastèque ,Poire ,Prune ,Raisin ,Tomate Légumes : Aubergine ,Brocoli ,Carotte ,Chou Blanc ,Chou de Bruxelles, Citrouille Concombre Courgette Navet ,Oignon , Radis</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>	