

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

FR
59.569.109
CE

Menus du mois de Décembre 2017.Restauration Scolaire et centre aéré.

<u>Lundi 04 Décembre</u> Chou fleur vinaigrette Longe de porc Sauce aux oignons <i>(Sp/Sv : Filet meunière)</i> Gratin de Salsifis et Pdt Vache qui rit 16.66/152mg/Calcium Fruit	<u>Mardi 05 Décembre</u> Céleri râpé Bœuf bourguignon <i>(Sp/Sv : Solo de hoki provençal)</i> Pommes noisette/Haricots beurre Cantafras (16.66/167mg/Calcium) Fruit	<u>Mercredi 06 Décembre</u> ½ Œuf et salades mêlées Dos de cabillaud Sauce citronnée Courgettes à l'ail /Riz Yaourt aromatisé (125/137mg/Calcium) Fruit	<u>Jeudi 07 Décembre</u> Concombres Blanc de poulet Sauce Champignons <i>(Sp/Sv : Paupiette du pêcheur)</i> Purée de potiron et de Pdt St Moret (20/188 mg/Calcium) Fruit	<u>Vendredi 08 Décembre</u> Salade de tomate Macaronis au saumon, béchamel et petits légumes Crème dessert chocolat (100/105mg/Calcium) Sablé
<u>Lundi 11 Décembre</u> Betteraves aux oignons Saucisse de Toulouse grillée <i>(Sp/Sv : Croustillant au fromage)</i> Haricots Blancs à la tomate Flan nappé caramel (90/100mg/Calcium) Fruit	<u>Mardi 12 Décembre</u> Potage de légumes Rôti de veau sauce Forestière <i>(Sp/Sv : Filet de colin nature)</i> Brocolis /Tortis Mini Babybel (22 /154 mg/Calcium) Fruit	<u>Mercredi 13 Décembre</u> Blanc de poireaux vinaigrette Omelette aux petits légumes Pdt aux épices Carré Président (16.66/149 mg/Calcium) Fruit	<u>Jeudi 14 Décembre</u> Salade verte à l'échalote Carbonnade des Flandres <i>(Sp/Sv : Dos de cabillaud)</i> Pom'Roeusty/H-Verts Yaourt nature au sucre de canne (125/150 mg/Calcium) Génoise à la confiture	<u>Vendredi 15 Décembre</u> Carottes aux raisins Cœur de Merlu Sauce crustacé Epinards/Riz Rondelé (16.66/150 mg/Calcium) Fruit
<u>Lundi 18 Décembre</u> Dès de tomate au maïs Bœuf braisé <i>(Sp/Sv : Hoki au citron)</i> Légumes et pdt façon pot au feu Mini Roitelet (30/150 mg/Calcium) Fruit	<u>Mardi 19 Décembre</u> Macédoine de légumes Sauté de porc sauce charcutière <i>(Sp/Sv : Aiguillette de colin)</i> Purée au lait Cotentin (16.67/150 mg/Calcium) Compote de Fruit	<u>Mercredi 20 Décembre</u> Scarole au thon Nuggets de poulet <i>(Sp/Sv : Pépité de colin)</i> Coquillettes et carottes Nova aux fruits (125/137mg/Calcium) Fruit	<u>Jeudi 21 Décembre</u> Roulade pistache et cornichons Hoki à la provençale Poêlée champêtre /Pdt Brebicrème (20/150mg/Calcium) Fruit	<u>Vendredi 22 Décembre</u> Velouté d'asperge Fondue de volaille à la pomme <i>(Sp/Sv : Pavé de hoki)</i> Pommes campagnardes/Petits pois Bonbel tranche (30/228 mg/Calcium) Pâtisserie
<u>Lundi 25 Décembre</u> Menu de Noel	<u>Mardi 26 Décembre</u> Salade d'endives à la mimolette Rôti de bœuf <i>(Sp/Sv : Filet de colin)</i> Tagliatelles à la napolitaine Yaourt aromatisé (125/137mg/Calcium) Fruit	<u>Mercredi 27 Décembre</u> Duo de crudités et soja Croustillant au fromage Haricots beurre/Riz Crème dessert vanille (125/111mg/Calcium)	<u>Jeudi 28 Décembre</u> Filet de maquereau à la moutarde Filet de dinde gratiné <i>(Sp/Sv : Steak de colin nature)</i> Pdt & chou romanesco à l'ail Bresse bleu (30/150mg /Calcium) Fruit	<u>Vendredi 29 Décembre</u> Fond d'artichaut et dès de tomate Dos de cabillaud Ebly et salsifis braisés Six de Savoie (20/150mg/calcium) Cocktail de fruits frais
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 . Sp/Sv : Menu sans porc/sans viandes. Fruits et légumes 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.				
Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement) : Fruits : Ananas ,Avocat ,Banane ,Citron ,Clémentine ,Grenade ,Kiwi ,Mandarine ,Orange ,Orange sanguine ,Poire ,Pomme ,Pamplemousse ... Légumes : Carotte ,chou blanc , Chou de Bruxelles ,frisé ,rouge et chinois ,Chou-rave ,Citrouille ,courge , Mâche ,Céleri ,Endive ,Poireaux , Oignon , Pomme de terre ,Salsifis ...				
Mme Hélène Buysschaert Diététicienne-Cabinet de nutrition.15 Rue Maison Dieu .75014 Paris			Jean Christophe Rouzé Gestionnaire du Service restauration.Jean-christophe.rouze@mairie-sinlenoble.fr	