

**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 Janvier 2018.Restauration Scolaire et centre aéré.

<p><u>Lundi 01^{er} Janvier</u> Menu de nouvel an</p>	<p><u>Mardi 02 Janvier</u> Tomate au thon Pavé de Saumon (Sv/Sp : <i>hoki provençal</i>) H. Verts/Pdt Gouda (20/148mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 03 Janvier</u> Potage au cresson Roti de veau (Sv/Sp : <i>Dos de cabillaud</i>) Tortis aux légumes Carré Président (16.6/149mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 04 Janvier</u> Charcuterie/Cornichons Filet de poulet rôti Pdt/Salsifis Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 05 Janvier</u> Médailon de Surimi Escalope de dinde à la milanaise (Sv/Sp : <i>Pavé de hoki pané</i>) Pommes Dauphines /Petits pois Bonbel (30/228mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 08 Janvier</u> Salades mêlées Lasagnes bolognaises (Sv/Sp : <i>Pané fromager/Pates</i>) Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 09 Janvier</u> Carottes au citron Filet de poulet Sce Chasseur (Sv/Sp : <i>Aiguillette de colin</i>) Pdt/Haricots beurre Velouté Fruix (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 10 Janvier</u> Sardines et citron Dos de cabillaud sauce crevette Fondue de poireaux /Riz Port Salut (30/210 mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 11 Janvier</u> Macédoine vinaigrette Fricassée de porc Sce charcutière (Sv/Sp : <i>Filet de colin nature</i>) Semoule et petits légumes Yaourt au sucre de canne (125/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 12 Janvier</u> ½ Œuf dur Pépites de colin Grenailles et Bâtonnière de légumes Chanteneige (16.66/167mg/Calcium) Compote de fruits</p>
<p><u>Lundi 15 Janvier</u> Salades mêlées Sauté de bœuf Pommes Crispies (Sv/Sp : <i>Aiguillette de colin</i>) Vache qui rit (16.66/152mg/Calcium) Gaillardise à la confiture</p>	<p><u>Mardi 16 Janvier</u> Dès de tomate au soja Longe de porc aux oignons (Sv/Sp : <i>Hoki au citron</i>) Lentilles à la moutarde Mini Roitelet (30/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 17 Janvier</u> Potage de légumes verts Tomates farcies (Sv/Sp : <i>Pépité de colin</i>) Semoule et Haricots beurre Yaourt aux fruits mixés (125/118mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 18 Janvier</u> Céleri râpé Sauté de poulet à l'ananas (Sv/Sp : <i>Colin aux céréales</i>) Riz St Paulin (20/148Mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Vendredi 19 Janvier</u> Betteraves en dès Omelette Napolitaine Tortis au beurre/Duo de courgettes Carré Président (16.66/149mg/Calcium) Pâtisserie</p>
<p><u>Lundi 22 Janvier</u> Betteraves mimosa Longe de porc (Sv/Sp : <i>Haché de colin</i>) Chou fleur/Pdt à la béchamel Mini Bonbel (22/167mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 23 Janvier</u> Couscous Poulet, Merguez et légumes (Sv/Sp : <i>Cubes de Hoki</i>) Emmental en tranche (20/200mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 24 Janvier</u> Salade à la mimolette Pavé de hoki Sce citron Riz Madras Six de Savoie (20/150mg/Calcium) Cocktail de fruit au sirop</p>	<p><u>Jeudi 25 Janvier</u> Concombres persillés Bœuf braisé à la tomate (Sv/Sp : <i>Cœur de Merlu</i>) Purée au lait Fromage frais sucré Fruit</p>	<p><u>Vendredi 26 Janvier</u> _Taboulé aux raisins Papillons au saumon Petits légumes à la crème Samos (20/150mg/Calcium) Fruit</p>
<p><u>Lundi 29 Janvier</u> Tomate à la crème et Ciboulette Rôti de Bœuf (Sv/Sp : <i>Aiguillette de colin</i>) Pdt /Chou-fleur gratinés Flan nappé caramel (90/100mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mardi 30 Janvier</u> Roulade /Salami Fricassée de porc provençale (Sv/Sp : <i>Pané de hoki</i>) Pdt /Brocolis Kiri crème (20/150mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Mercredi 31 Février</u> Pêche au thon Escalope de dinde (Sv/Sp : <i>Filet meunière</i>) Macaronis aux petits légumes Chanteneige (16.66/167mg/Calcium) Fruit</p>	<p><u>Jeudi 01^{er} Février</u> Carottes râpées Dos de cabillaud Ratatouille Niçoise /Riz blanc Gervita fraise (100/52mg/Calcium)</p>	<p><u>Vendredi 02 Février</u> Potage de légumes Omelette Forestière Pom'Roeusty/Haricots verts Bonbel en tranche (30/228mg/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 25 repas consécutifs.100/150 Mg : teneur en calcium par portion de fromage ou de produit laitier. 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.</p>				
<p align="center">Fruits et légumes frais de saison utilisés dans nos recettes (sous réserve des possibilités d'approvisionnement): Fruits :Ananas ,Avocat ,Banane ,Citron ,Clémentine ,Kiwi , Orange ,Pamplemousse ,Poire , Pomme Légumes :Carotte ,chou blanc ,de Bruxelles ,frisé , rouge ,Citrouille ,Céleri ,Endives ,Oignons ,Poireau ,Pomme de terre ,Salsifis</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>	