

# Menus du 1<sup>er</sup> Octobre au 02 Novembre 2018

## RESTAURANT SCOLAIRE DE SIN LE NOBLE

Légende :



S/P Sans Porc

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 d'Octobre 2018. Restauration Scolaire

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	Jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre
TOMATE AU THON	CRÊPE AU FROMAGE	SALADE FROMAGERE	VELOUTE DE POTIRON	CONCOMBRES VINAIGRETTE
SAUTE DE PORC AUX OLIVES (S/P: FILET DE HOKI)	POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE	SAUMON SAUCE A L'ESTRAGON	PANE FROMAGER ET COULIS DE TOMATES	SAUTE DE DINDE AUX HERBES
SEMOULE BIO	RIZ BIO	GRATIN DE COURGETTES BIO	PUREE ET CAROTTES BIO	COQUILLETES BIO
FACON CREOLE BRIE	JULIENNE DE LEGUMES BABYBEL	ET POMMES DE TERRE	TOMME BLANCHE	AUX PETITS LEGUMES FROMAGE RÂPE
PASTEQUE	FRUIT DE SAISON	PETITS SUISSES SUCRES COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	RAISIN

lundi 22 octobre	mardi 23 octobre	mercredi 24 octobre	Jeudi 25 octobre	vendredi 26 octobre
SALADE BIO	PIZZA	DUO CAROTTES - COURGETTES	SALADE MEXICAINE	MACEDOINE
AUX DES DE FROMAGE	BOULES D'AGNEAU AU CURRY	FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE	PALETTE A LA DIABLE (S/P: PANÉ FROMAGER)	SAUTE DE BŒUF AU CUMIN
SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS	POMMES PERSILLEES	RIZ BIO	PUREE CRECY BIO	POTATOES SALADE
CŒUR DE BLE JULIENNE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS BIO	EPINARDS	CHANTENEIGE	EMMENTAL BIO
EDAM	TOMME BLANCHE	KIRI	COMPOTE	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC	BANANE	GAUFRE AU CHOCOLAT		

lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	Jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre
CAROTTES PERSILLEES	SURIMI MAYONNAISE	FRIAND	VELOUTE DE POIREAUX CALAMARS A LA ROMAINE	SALADE PIEMONTAISE
KNACK SAUCE BRUNE (S/P: STEAK DE SOJA)	CORDON BLEU (S/P: HOKI PANÉ)	OMELETTE	RIZ BIO	BŒUF BOURGUIGNON
PUREE DE PETITS POIS BIO	CŒUR DE BLE RATATOUILLE	POMMES AU THYM BROCOLIS BIO	JULIENNE DE LEGUMES	TORTI BIO
SAINT PAULIN	TOMME NOIRE	RONDELE NATURE	MIMOLETTE	AUX PETITS LEGUMES FROMAGE RÂPÉ
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON BIO	PETITS SUISSES AUX FRUITS	ECLAIR CHOCOLAT	POIRE

lundi 29 octobre	mardi 30 octobre	mercredi 31 octobre	Jeudi 01 novembre	vendredi 02 novembre
ROSETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE	RILLETES DE SARDINES	TOMATE A L'ÉCHALOTE	VELOUTE AUX CHAMPIGNONS
CASSOLETTE DE SAUMON A LA CIBOULETTE	SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE (S/P: OMELETTE)	MIJOTE DE VEAU AUX PETITS LEGUMES DE SAISON	STEAK HACHE SAUCE POIVRE	ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE
RIZ BIO	POMMES FONDANTES	TORTI BIO	POMMES DE TERRE POËLÉE DE LEGUMES	CŒUR DE BLE PIPERADE
TOMATE PROVENCE	BROCOLIS BIO	FROMAGE RÂPE	BIO SAMOS	GOUDA BIO
MIMOLETTE	CHEVRE	GLACE	ANANAS AU SIROP	COMPOTE
TARTE AUX POMMES	MANDARINE			

lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	Jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre
TABOULE ORIENTAL	NEM AU POULET	SALADE DE LENTILLES	SALADE D'AGRUMES	ŒUF MIMOSA
MIJOTE DE PORC A LA FLAMANDE (S/P: OMELETTE)	BRANDADE DE POISSON	BOULES D'AGNEAU AU CUMIN	AIGUILLETES DE POULET	SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCALE
POMMES DE TERRE COURGETTES BIO	CAROTTES BIO	SEMOULE BIO	COQUILLETES BIO	FRITES SALADE VERTE
BRIE	GOUDA	LEGUMES COUSCOUS	POËLÉE MERIDIONALE	EMMENTAL BIO
TARTE AU CHOCOLAT	POMME	SAMOS	FROMAGE RÂPÉ	FLAN NAPPE AU CAMEL
		YAOURT BRASSE AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS	

Mairie de Sin le Noble 03.27.95.70.70 / Restaurant « La Nichée » 03.27.95.70.95 / restaurant.scolaire@mairie-sinlenoble.fr

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus du 1<sup>er</sup> Octobre au 04 Novembre 2018

## PORTAGE A DOMICILE - SIN LE NOBLE

Légende :



S/P Sans Porc

Cuisine centrale La Nichée - 356 Avenue Leclerc 59450 Sin le Noble - Agrément sanitaire N° FR59.569.109/CE. Siret 215 905 696 00 229

### Menus du mois d'Octobre 2018

lundi 01 octobre	mardi 02 octobre	mercredi 03 octobre	jeudi 04 octobre	vendredi 05 octobre	samedi 06 octobre	dimanche 07 octobre
TOMATE AU THON SAUTE DE PORC AUX OLIVES (S/P: FILET DE HOKI) SEMOULE BIO FACON CREOLE BRIE PASTEQUE	CRÊPE AU FROMAGE POISSON MEUNIÈRE SAUCE TARTARE RIZ BIO JULIENNE DE LEGUMES BABYBEL FRUIT DE SAISON	SALADE FROMAGERE SAUMON SAUCE A L'ESTRAGON GRATIN DE COURGETTES BIO ET POMMES DE TERRE PETITS SUISSES SUCRES COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTE DE POTIRON PANE FROMAGER ET COULIS DE TOMATES PUREE ET CAROTTES BIO TOMME BLANCHE YAOURT AUX FRUITS	CONCOMBRES VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE AUX HERBES COQUILLETES BIO AUX PETITS LEGUMES FROMAGE RÂPE RAISIN	1/2 PAMPLEMOUSSE TAJINE D'AGNEAU BOULGHOUR BIO LEGUMES DU COUSCOUS CHEVRE YAOURT VELOUTE AUX FRUITS	VELOUTE D'ASPERGES SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS POMMES NOISETTES CAMEMBERT BIO TARTE BOURDALOUE
lundi 08 octobre	mardi 09 octobre	mercredi 10 octobre	jeudi 11 octobre	vendredi 12 octobre	samedi 13 octobre	dimanche 14 octobre
CAROTTES PERSILLEES KNACK SAUCE BRUNE (S/P: STEAK DE SOJA) PUREE DE PETITS POIS BIO SAINT PAULIN FROMAGE BLANC	SURIMI MAYONNAISE CORDON BLEU (S/P: HOKI PANÉ) CŒUR DE BLE RATATOUILLE TOMME NOIRE FRUIT DE SAISON BIO	FRIAND OMELETTE POMMES AU THYM BROCOLIS BIO RONDELE NATURE PETITS SUISSES AUX FRUITS	VELOUTE DE POIREAUX CALAMARS A LA ROMAINE SAUCE BEARNAISE RIZ BIO JULIENNE DE LEGUMES MIMOLETTE ECLAIR CHOCOLAT	SALADE PIEMONTAISE BŒUF BOURGUIGNON TORTI BIO AUX PETITS LEGUMES FROMAGE RÂPÉ POIRE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS BIO NORMANDIN DE VEAU AUX PETITS OIGNONS GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX PETITS LEGUMES MAROILLES FRUIT DE SAISON	SALADE D'AGRUMES AU THON ROTI DE BŒUF SAUCE MARCHAND DE VIN POMMES DAUPHINES CAROTTES BIO PONT LEVEQUE CLAFOUTIS AUX CERISES
lundi 15 octobre	mardi 16 octobre	mercredi 17 octobre	jeudi 18 octobre	vendredi 19 octobre	samedi 20 octobre	dimanche 21 octobre
TABOULE ORIENTAL MIJOTE DE PORC A LA FLAMANDE (S/P: OMELETTE) POMMES DE TERRE COURGETTES BIO BRIE TARTE AU CHOCOLAT	NEM AU POULET BRANDADE DE POISSON CAROTTES BIO GOUDA POMME	SALADE DE LENTILLES BOULES D'AGNEAU AU CUMIN SEMOULE BIO LEGUMES COUSCOUS SAMOS YAOURT BRASSE AUX FRUITS	SALADE D'AGRUMES AIGUILLETES DE POULET A LA CREME COQUILLETES BIO POËLEE MERIDIONALE FROMAGE RÂPÉ SALADE DE FRUITS	CŒUF MIMOSA SAUTE DE BŒUF A LA PROVENCEALE FRITES SALADE VERTE EMMENTAL BIO FLAN NAPPE AU CAMEL	MOUSSE DE FOIE OMELETTE SAUCE CIBOULETTE POMMES GRENAILLES POELEE DE LEGUMES BIO KIRI COMPOTE POMMES-FRAISES	ASPERGES SAUCE MOUSSELINE PAVE DE SAUMON SAUCE OSEILLE RIZ BIO TOMATE ROTIE BOULETTE D'AVESNES FORET NOIRE
lundi 22 octobre	mardi 23 octobre	mercredi 24 octobre	jeudi 25 octobre	vendredi 26 octobre	samedi 27 octobre	dimanche 28 octobre
SALADE BIO AUX DES DE FROMAGE SAUTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS CŒUR DE BLE JULIENNE DE LEGUMES EDAM FROMAGE BLANC	PIZZA BOULES D'AGNEAU AU CURRY POMMES PERSILLEES HARICOTS VERTS BIO TOMME BLANCHE BANANE	DUO CAROTTES COURGETTES FILET DE COLIN SAUCE DIEPPOISE RIZ BIO EPINARDS KIRI GAUFRE AU CHOCOLAT	SALADE MEXICAINE PALETTE A LA DIABLE (S/P: PANÉ FROMAGER) PUREE CRECY BIO CHANTENEIGE COMPOTE	MACEDOINE SAUTE DE BŒUF AU CUMIN POTATOES SALADE EMMENTAL BIO FRUIT DE SAISON	FOND D'ARTICHAUT EN SALADE BOUDIN NOIR (S/P: FILET DE HOKI) AUX DEUX POMMES BIO MAROILLES OREILLONS DE PECHEES AU COULIS	POIREAUX VINAIGRETTE BIO CUISSÉ DE POULET ROTIE AU THYM POMMES BOULANGERES HARICOTS BEURRE COMTE TARTE A LA RHUBARBE
lundi 29 octobre	mardi 30 octobre	mercredi 31 octobre	jeudi 01 novembre	vendredi 02 novembre	samedi 03 novembre	dimanche 04 novembre
ROSETTE CASSOLETTE DE SAUMON A LA CIBOULETTE RIZ BIO TOMATE PROVENCEALE MIMOLETTE TARTE AUX POMMES	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE (S/P: OMELETTE) POMMES FONDANTES BROCOLIS BIO CHEVRE MANDARINE	RILLETES DE SARDINES MIJOTE DE VEAU AUX PETITS LEGUMES DE SAISON TORTI BIO FROMAGE RÂPE GLACE	TOMATE A L'ÉCHALOTE STEAK HACHE SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE POËLEE DE LEGUMES BIO SAMOS ANANAS AU SIROP	VELOUTE AUX CHAMPIGNONS ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE CŒUR DE BLE PIPERADE GOUDA BIO COMPOTE	VELOUTE D'AUBERGINES PETIT SALE (S/P: STEAK DE SOJA) PUREE SAINT GERMAIN EDAM BIO SALADE DE FRUITS	BETTERAVES BIO A L'AIL LANGUE DE BŒUF ET SES LEGUMES DU POT CHEVRE TARTE

Mairie de Sin le Noble 03.27.95.70.70 / Restaurant « La Nichée » 03.27.95.70.95 / restaurant.scolaire@mairie-sinlenoble.fr

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements. Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.