









du 13 au 17/05

13-mai

Lundi 	Coupelle Thon Raviolis au saumon ou raviolis aux légumes Roitelet Purée De Pommes/Banane S/Sucre Ajouté
	Goûter orange - Moelleux Amande - Yaourt bio 






14-mai

Mardi 	Carottes râpées vinaigrette   Colin au corn flakes MSC ou Fallafel carottes rondelles  Gouda bio  Galette pur beurre
	Goûter  Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus De Raisin




15-mai Menu Végé









Mercredi 	Tarte Au Fromage Fraiche Tomates Farcies Végé   Blé bio  Babybel bio  kiwi
	Goûter Quatre Quart - Yaourt bio 

16-mai JOURNEE A THEME "LE VERT" : Proposé par la Classe de CE2 de Rose-Hélène et Kenza à O.De Gouges BONDY

Jeudi 	Concombre vinaigrette  Nuggets de poulet ou batonnets végé Riz et petits pois  Crème pistache banane bio 
	Goûter  Pain Bio - Samos - Purée Pomme/Coing

17-mai

Vendredi 	Salade iceberg à l'emmental et croûtons poisson blanc à la bordelaise ou Galette De Pois Chiche Bio Haricots beurre persillé  Fromage blanc bio  Fourré Abricots
	Goûter Moelleux chocolat- Lait -pomme grany

 Menu Végétarien  Plat végétarien de substitution  Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc
 Composante issue de l'agriculture biologique  MSC : Poisson issu de la pêche durable  Bleu, Blanc, Cœur : garantit la qualité de l'alimentation des animaux dans le respect de la biodiversité  Appellation d'Origine Contrôlée
* Produit subventionné dans le cadre du programme européen à destination des écoles  Produits issus de la région île de France ou d'une région limitrophe

Nos menus sont validés par notre diététicien nutritionniste selon les recommandations nutritionnelles en vigueur. Nos salades sont confectionnées dans nos cuisines, à partir de recettes maisons - L'origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 2022-65) - Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'arrivage des produits Retrouvez les menus sur www.siplarc.fr et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).