

du 02 au 06/09

02-sept

Lundi 	 Salade de tomates vinaigrette Raviolis bolognaise ou raviolis aux légumes  Fromage blanc bio Palmiers
Goûter	Quatre Quart - Orange

03-sept

Mardi 	 Carottes râpées bio  vinaigrette Brandade de poisson ou parmentier végé Salade iceberg  Flan Bio Chocolat  Pomme Golden bio
Goûter	 Pain Bio - Saint Moret - purée de pomme bio 

04-sept

Mercredi 	Pastèque  Poulet Yassa ou Saucisse végé  Riz bio  Leerdammer Cookie chocolat bio 
Goûter	 Pain bio et Baton De Chocolat - Lait - Nectarine

05-sept Menu Végé

Jeudi 	 Salade De Haricots Verts Bio Aux Oeufs Bio  Pizza à la mozzarella Salade iceberg Camembert bio  Banane bio 
Goûter	 Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus D'Orange

06-sept

Vendredi 	 Concombre sauce bulgare  Filet de colin au cheddar MSC ou Boulettes végétales pois/blé Petits pois - Carottes Mimolette Riz au lait nappé caramel
Goûter	Banane - Sablé breton - Yaourt bio 

LÉGENDE	<p>  Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc  Menu Végétarien  Plat végétarien de substitution  Composante issue de l'agriculture biologique </p> <p>  MSC : Poisson issu de la pêche durable  Bleu, Blanc, Cœur : garantit la qualité de l'alimentation des animaux dans le respect de la biodiversité </p> <p>  Appellation d'Origine Contrôlée  Produits issus de la région île de France ou d'une région limitrophe </p> <p> 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). </p>
----------------	--