

du 09 au 13/09

09-sept

Lundi 	<p> Salade crétoise (concombre-féta-tomate-chou-olive) Steak haché sauce provençale ou Boulettes de soja tomate et basilic</p> <p> Purée de pomme de terre Emmental bio </p> <p>Riz au lait ou crème chocolat</p>
	Goûter Moelleux au chocolat - Purée de pommes

10-sept

Mardi 	<p> Salade mimosa (Iceberg/œuf/vinaigrette) Tortilla</p> <p> Lentilles Vache qui rit bio Kiwi bio </p>
	Goûter Pain Bio et Baton De Chocolat - Jus D'Ananas

11-sept Menu Végé

Mercredi 	<p>Tarte aux légumes</p> <p> Blé aux légumes grillés et pesto Fromage blanc bio Kiwi</p>
	Goûter Pain au chocolat - Lait - Nectarine

12-sept

Jeudi 	<p>Melon</p> <p> Boulettes de bœuf grillées bio ou Falafel Duo de Carottes</p> <p> Yaourt nature bio Spéculoos</p>
	Goûter Pêche - Prince Chocolat - Yaourt nature bio

13-sept

Vendredi 	<p> Salade de P. de Terre bio - échalotes</p> <p> Filet de colin MSC aux petits légumes ou Boulettes de lentilles bio</p> <p>Poelée de ratatouille</p> <p> Flan bio nappé caramel Prune bio</p>
	Goûter Pain Bio - Babybel - purée de pomme bio

LÉGENDE	<p> Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc Menu Végétarien Plat végétarien de substitution</p> <p> MSC : Poisson issu de la pêche durable Composante issue de l'agriculture biologique</p> <p> 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 Ile 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>