



du 09 au 15/09

Midi

Soir

09-sept

Lundi

Salade crétoise (concombre-féta-tomate-chou-olive)  
 Steak haché sauce provençale  
 Purée  
 Emmental bio  
 Riz au lait ou crème chocolat

Potage à l'Oignon  
 Boudin Noir  
 Pommes Cuites  
 Fromage Blanc Aux Fruits Bio  
 Poire Au Sirop

10-sept

Mardi

Salade mimosa (Iceberg/œuf/vinaigrette)  
 Tortilla  
 Lentilles  
 Vache qui rit bio  
 Kiwi bio

Potage Asperge  
 Braisé de Bœuf au jus  
 Petits pois à la Française  
 Faisselle  
 Pomme pink lady

11-sept

Mercredi

Tarte aux légumes  
 Escalope De Poulet Bbc Au Jus  
 Blé aux légumes grillés et pesto  
 Fromage blanc bio  
 Kiwi bio

Potage Bortsch  
 Côte de Veau à la Crème  
 Chou Fleur au Beurre  
 Port salut  
 Crème Aux Oeufs Chocolat

12-sept

Jeudi

Melon  
 Boulettes de bœuf grillées bio  
 Duo de Carottes  
 Yaourt nature bio  
 Spéculoos

Potage Brocolis  
 Emincé de Poulet à la Diable  
 Gratin Dauphinois  
 Port Salut  
 Nectarine

13-sept

Vendredi

Salade de P. de Terre bio - échalotes  
 Filet de colin MSC aux petits légumes  
 Poelée de ratatouille  
 Flan bio nappé caramel  
 Baba Au Rhum

Potage Cultivateur  
 Foie de Veau persillé  
 Purée Pdt bio  
 Petit suisse  
 Pêche

14-sept

Samedi

Chou/Céleri/Carotte sce Bulgare  
 Cubes de Saumon sce Choron  
 Riz bio  
 Fromage Blanc Bio /Miel  
 Prune reine claudes

Potage Crème de Verdure  
 Boulettes d'Agneau sauce tomate  
 Chou Romanesco  
 Brin D'Affinois  
 Purée Pommes/Pruneaux sans sucre ajouté

15-sept

Dimanche

Maquereau vin blanc  
 Couscous Merguez-poulet  
 Semoule bio  
 Fourme D'Ambert Aop  
 Tarte Noix De Coco

Potage Petits pois  
 Sauté de Veau Marengo  
 Farfalles bio  
 Faisselle  
 Kiwi gold

LÉGENDE

Menu Végétarien Plât 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 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](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).