



du 16 au 22/09

Midi

Soir

16-sept

Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Carottes râpées bio vinaigrette Sauté de boeuf au curry Pommes sautées Fromage blanc bio Poire BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Façon chili Steak fromager Salsifis aux Champignons Port Salut Nectarine
-------	--	---

17-sept

Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Concombre sauce bulgare Tarte au thon Salade Iceberg Yaourt fermier local à la vanille Petits beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Tomate Poivron Boudin Blanc Purée Carotte Brie Local Purée de Pomme bio
-------	--	--

18-sept

Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> Œuf dur bio mayonnaise Sauté De Boeuf a la Provençale Riz bio Babybel Prune rouge 	<ul style="list-style-type: none"> Potage d'Eté Choucroute de la Mer Faisselle Semoule au Lait
----------	---	--

19-sept

Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Croustillant de poulet aux corn flakes Purée pomme de terre et potiron Cookie bio Banane BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Gaspacho Croustillant Fromager Bio Blé à la Tomate Petit suisse Liégeois Au Chocolat Bio
-------	--	---

20-sept

Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Melon Filet tomate fish Duo de courgettes Emmental bio Choux A La Crème Vanillée 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Haricots Rouges Rognons à la Moutarde Coquillettes Fromage Blanc Bio /Miel Prune jaune
----------	--	---

21-sept

Samedi	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au Fromage Cassoulet Haricots Blancs Yaourt Bio Citron Kiwi gold 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Orientale aux Moules Cordon Bleu Printanière de Légumes Roquefort Purée de Pommes/Ananas sans sucre ajouté
--------	--	---

22-sept

Dimanche	<ul style="list-style-type: none"> Pizza au Fromage Bio Sauté d'Agneau PdT Sautées au Four Faisselle Pommes Cuites Au Caramel 	<ul style="list-style-type: none"> Potage Tomates au Basilic Courgettes Farçies Saint-Nectaire Aop Pomme Pink Lady
----------	--	--

LÉGENDE	<ul style="list-style-type: none"> 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 Produits issus de la région Ile de France ou d'une région limitrophe
	<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 maison - 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>