



du 16 au 22/09

Midi

Soir

16-sept

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

17-sept

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

18-sept

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

19-sept

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

20-sept

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

21-sept

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

22-sept

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

LÉGENDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menu Végétarien</li> <li>Plat végétarien de substitution</li> <li>Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc</li> <li>Composante issue de l'agriculture biologique</li> <li>MSC : Poisson issu de la pêche durable</li> <li>Bleu, Blanc, Cœur : garantit la qualité de l'alimentation des animaux dans le respect de la biodiversité</li> <li>Appellation d'Origine Contrôlée</li> <li>Produits issus de la région Ile de France ou d'une région limitrophe</li> </ul>
	<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 <a href="http://www.siplarc.fr">www.siplarc.fr</a> et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).</p>