



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2024  
Scolaires et Centres de loisirs  
LES ALLERGÈNES SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET

	du 02 au 06/09	du 09 au 13/09	du 16 au 20/09	du 23 au 27/09
	02-sept	09-sept	16-sept	23-sept
<b>Lundi</b> 🍴	<p>📌 Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Raviolis bolognaise ou raviolis aux légumes</p> <p>🌿 Fromage blanc bio à la louche</p> <p>Palmiers</p>	<p>📌 Salade crétoise (concombre-féta-tomate-chou-olive)</p> <p>Steak haché sauce provençale ou Boulettes de soja tomate et basilic</p> <p>📌 Purée bio 🌿</p> <p>🌿 Emmental bio</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>📌 Carottes râpées bio vinaigrette</p> <p>📌 Sauté de boeuf au curry ou Steak fromager</p> <p>Pommes sautées</p> <p>🌿 Fromage blanc bio à la louche</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>📌 Salade piémontaise végé</p> <p>📌 Sauté de dinde à la normande ou Nuggets de blé</p> <p>Haricots verts poelés</p> <p>🌿 Petit suisse Bio</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>
<b>Goûter</b>	Quatre Quart - Fruit de saison	Moelleux au chocolat - Purée de pommes	Moelleux au fromage Blanc - Cocktail de fruits des îles	BN chocolat - Purée de pommes fraises
	03-sept	10-sept	17-sept	24-sept
<b>Mardi</b> 🍴	<p>📌 Carottes râpées bio 🌿 vinaigrette</p> <p>Brandade de poisson ou parmentier végé</p> <p>Salade iceberg</p> <p>🌿 Flan Bio Chocolat</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>📌 Salade mimosa (Iceberg/œuf/vinaigrette)</p> <p>Tortilla</p> <p>📌 Lentilles</p> <p>🌿 Vache qui rit bio</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>📌 Concombre sauce bulgare</p> <p>Tarte au thon ou Croustillant Fromager Bio</p> <p>Salade Iceberg</p> <p>📌 Yaourt fermier local à la vanille</p> <p>Petits beurre</p>	<p>📌 Salade de tomates vinaigrette</p> <p>Œuf mollet béchamel</p> <p>📌 Epinards bio et pommes vapeur bio 🌿</p> <p>🌿 Edam Bio</p> <p>🌿 Purée de fruits bio pommes banane</p>
<b>Goûter</b>	🌿 Pain Bio - Saint Moret - purée de pomme bio 🌿	🌿 Pain Bio et Baton De Chocolat - Jus D'Ananas	🌿 Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus De Raisin	Fruit de saison - Gaufre Au Sucre - Yaourt Bio
	04-sept	11-sept Menu Végé	18-sept Menu Végé	25-sept
<b>Mercredi</b> 🍴	<p>Pastèque</p> <p>📌 Poulet Yassa ou Saucisse végé</p> <p>📌 Riz bio 🌿</p> <p>Leerdammer</p> <p>Cookie chocolat</p>	<p><b>Tarte aux légumes</b></p> <p>📌 <b>Blé aux légumes grillés et pesto</b></p> <p>🌿 Fromage blanc bio</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>📌 Œuf dur bio 🌿 mayonnaise</p> <p>📌 Curry de légumes végétarien</p> <p>📌 Riz bio 🌿</p> <p>Babybel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pastèque</p> <p>📌 Sauté de boeuf aux oignons ou Boulettes De Soja Sauce Poivre</p> <p>Frites</p> <p>Chaussée Aux Moines</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûter</b>	🌿 Pain bio et Baton De Chocolat - Lait - Fruit de saison	Pain au chocolat - Lait - Fruit de saison	Jus d'orange - Quatre Quart - Yaourt bio 🌿	🌿 Pain Bio - Saint Moret - purée de pomme bio 🌿
	05-sept Menu Végé	12-sept	19-sept. JOURNEE A THEME : ETATS UNIS	26-sept Menu Végé
<b>Jeudi</b> 🍴	<p>📌 Salade De Haricots Verts Bio Aux Oeufs Bio</p> <p>Pizza à la mozzarella</p> <p>Salade iceberg</p> <p>🌿 Camembert bio</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>Melon</p> <p>🌿 Boulettes de bœuf grillées bio ou Falafel</p> <p>Duo de Carottes</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Spéculoos</p>	<p>📌 Salade coleslaw</p> <p><b>Croustillant de poulet aux corn flakes</b> ou bâtonnets panés végétariens</p> <p>📌 <b>Durée pomme de terre et potiron</b></p> <p>🌿 Cookie bio</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>📌 Céleri Bio 🌿 rémoulade</p> <p>📌 Gnocchetti bio au blé complet Sauce tomate / emmental râpé</p> <p>🌿 Fromage blanc bio à la louche</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>
<b>Goûter</b>	🌿 Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus D'Orange	Fruit de saison - Prince Chocolat 🌿 Yaourt nature bio	🌿 Pain Bio - Vache Qui Rit - purée de pomme bio 🌿	Madeleine longue - Cocktail de fruits du verger
	06-sept	13-sept	20-sept	27-sept
<b>Vendredi</b> 🍴	<p>📌 Concombre sauce bulgare</p> <p>📌 Filet de colin au cheddar MSC ou Boulettes végétales pois/blé</p> <p>Petits pois - Carottes</p> <p>Mimolette</p> <p>Riz au lait nappé caramel</p>	<p>📌 Salade de P. de Terre bio 🌿 - échalotes</p> <p>📌 Filet de hoki MSC aux petits légumes ou Boulettes de lentilles bio</p> <p>Poelée de ratatouille</p> <p>🌿 Flan bio nappé caramel</p> <p>🌿 Fruit BIO de saison</p>	<p>Melon</p> <p>📌 Filet tomate fish MSC ou Nuggets de pois chiche bio</p> <p>Duo de courgettes</p> <p>🌿 Emmental bio</p> <p>Semoule au lait nappé caramel</p>	<p>📌 Betteraves bio 🌿 vinaigrette</p> <p>📌 Filet de colin MSC sauce dieppoise ou Quenelle nature sauce américaine</p> <p>Duo de carottes</p> <p>🌿 Yaourt nature bio</p> <p>Sablé de Retz</p>
<b>Goûter</b>	Fruit de saison - Sablé breton - Yaourt bio 🌿	🌿 Pain Bio - Babybel - purée de pomme bio 🌿	Pain au chocolat - Fruit de saison	🌿 Pain Bio - Confiture abricot / beurre - Jus De Pomme

Légende

Menu Végétarien

📌 Recette maison élaborée par les cuisiniers du SIPLARC

🌿 Composante issue de l'agriculture biologique

📌 Bleu, Blanc, Cœur : garantie de la qualité de l'alimentation des animaux

🍌 Plat végétarien de substitution

📌 MSC : Poisson issu de la pêche durable

📌 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).