

SEMAINE DU GOÛT

Siplarc

La Ronde des Pains

DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025

A Chaque jour, son Pain Bio

PAIN AU SÉSAME

Un pain gourmand, parsemé de petites graines croquantes, riches en énergie et en bons minéraux.

Lundi 13 octobre

- Carottes râpées Bio et vinaigrette
- Sauté de Boeuf, sauce au Pain d'épices ou Saucisses végétales
- Pomme de terre quart de lune
- Fromage blanc Bio et confiture de Fraise
- Fruit de saison Bio

PAIN AU MAÏS

Reconnaissable à sa belle couleur jaune, il offre une mie douce et légèrement sucrée.

Mercredi 15 octobre

- Salade Mimosa (Salade Iceberg/ oeufs durs Bio/ vinaigrette)
- Merguez végétales
- Semoule Bio aux pois chiches et Légumes couscous
- Vache qui rit
- Fruit de saison

Scannez le QR Code pour accéder à tous nos menus et nos actus



Recettes maison élaborées par les cuisiniers du Siplarc. Retrouvez tous nos menus et nos actus sur notre site Internet et nos réseaux sociaux : www.siplarc.fr



PAIN AUX CÉRÉALES

Un mélange savoureux de farines et de graines, source de fibres, qui apporte goût et variété.

Mardi 14 octobre

- Salade de lentilles
- Oeuf au Plat
- Carottes Fondantes à l'ail
- Edam Bio
- Pain Perdu

PAIN AU PAVOT

Décoré de petites graines noires bleuetées, il a une saveur fine et parfumée, tout en apportant des minéraux.

Jeudi 16 octobre

- Salade de Pommes de terre Bio aux échalotes
- Gigot d'Agneau ou Nuggets au cantal AOP
- Brocolis Bio aux Amandes
- Gouda Bio
- Fruit de saison

PAIN DE CAMPAGNE

Un pain traditionnel au levain, à la mie moelleuse et au goût rustique, pour accompagner tous les repas.

Vendredi 17 octobre

- Salade Carioca (Palmier, Maïs, Tomates, Radis)
- Filet de Lieu Noir sauce aux Algues ou Galette de Pois Chiche Bio
- Riz Bio
- Yaourt Bio à la Framboise
- Fruit Bio de saison