

# Le 23 Avril 2025 le SIPLARC proposera en entrée, un nouveau produit de qualité aux enfants!

## Rillettes de Thon Poivre Vert

Voici un produit particulièrement léger et riche en goût, à base de crème fraîche, et de chair de poissons ou crustacés, relevé par des oignons et du persil frais. Les enfants apprécieront ces nouvelles rillettes sur du bon pain.

Depuis 1950, la qualité des produits est une tradition familiale pour l'entreprise Guingampaise Crust'Armor. Entreprise de pointe par ses choix déterminants, ses produits sont reconnus partout en France et jusqu'à l'étranger.

### L'Alliance de la qualité gustative et nutritionnelle

#### **Composition:**

Thon 50%, crème fraîche, moutarde\*, oignons, poivre vert 1%, sel, ciboulette, épaississant : carraghénane, protéines de lait, jus de citron concentré, poivre.

\* La moutarde contient : eau, graine de moutarde, vinaigre, sel, acidifiant : acide citrique et disulfite de potassium.

## L'importance de l'accompagnement lors du repas

L'accompagnement des enfants par le personnel d'office et encadrant, lors des repas, joue un rôle déterminant dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En expliquant aux enfants la nature des produits servis et en les sensibilisant à leur origine, le personnel favorise une meilleure compréhension et appréciation des aliments.

Le SIPLARC met en place des communications régulières sur les denrées proposées aux enfants et les nouvelles recettes au menu. Ceci dans le but d'informer l'ensemble des acteurs impliqués sur le temps du repas, pour un accompagnement des enfants adapté et bienveillant.

#### A PROPOS DU SIPLARC

Le Syndicat Intercommunal de Production et de Livraison Alimentaire de Repas Collectifs depyuis 2001, prépare 10 000 repas chaque jour pour les villes de Noisy\_le-Sec et de Bondy.

56 sites scolaires livrés chaque jour. Les menus du SIPLARC sont composés 38% de produit S.I.Q.O (signes d'identification de Qualité et de l'Origine) dont 28% de produits bio. 44% de nos plats élaborés à base de produits bruts.



Plus d'information: www.siplarc.fr suivez nous sur nos réseaux sociaux





