



du 09 au 13/12

09-déc

Lundi



Salade coleslaw
Oeufs Mollets Bechamel
Brocolis bio au jus
Kiri bio
Pomme bicolore

Oeufs Mollets Bechamel
Purée au brocolis
Purée de pomme banane bio sans sucre ajouté

10-déc

Mardi

Céleri Bio rémoulade
Sauté De Boeuf
Gratin P.de T./ vache qui rit cantadou curry végétal
Fromage blanc bio nature
Purée Pommes Abricots Et Bananes Bio sans sucre ajouté

Sauté De Boeuf
Purée aux Aubergines
Fromage blanc bio nature

11-déc

Mercredi

Oeuf dur bio
Poulet rôti Bbc aux 5 épices
Duo de carottes
Yaourt nature bio
Kiwi

Poulet rôti Bbc aux 5 épices
Purée aux carottes
Purée Pommes/Bananes Bio sans sucre ajouté

12-déc

Jeudi

Potage pdt/carotte/poireau/celeri/chou-fleur/navet
Filet de colin à la créole
Petits pois / carottes
Faisselle
Purée pomme banane bio sans sucre ajouté

Filet de colin à la créole
Purée aux petits pois
Faisselle

13-déc

Vendredi

Salade catalane (pdt olives tomates thon)
Sauté d'agneau aux oignons
Pommes de terre sautées
Emmental bio
Banane

Sauté d'agneau aux oignons
Purée aux Courgettes
Purée Pommes/coing sans sucre ajouté

LÉGENDE

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 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 et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).