

du 28/10 au 01/11 Vacances de la Toussaint

28-oct

Lundi ✂	Salade crétoise Filet De Colin Beurre Poelée campagnarde Yaourt bio nature Purée Pommes/Fraises/Cassis(Bio) S/Sucre Ajouté
BBP	Filet De Colin Beurre Purée Pdt/Légumes (Broco.Carotte.Celeri.H.Verts) Purée Pommes/Fraises/Cassis(Bio) S/Sucre Ajouté

29-oct

Mardi ✂	Salade Coeurs De Palmier Omelette bio Epinards Bio Au Beurre Petit suisse bio Orange
BBP	Omelette bio Purée Pdt/Epinards Petit suisse bio

30-oct

Mercredi ✂	Salade Iceberg A L Emmental Et Croutons Steak haché Pâtes alphabet Mimolette Purée De Pommes Abricots Et Bananes Bio sans sucre ajouté
BBP	Steak haché Purée Pdt/Artichauts Purée De Pommes Abricots Et Bananes Bio sans sucre ajouté

31-oct

Jeudi ✂	Œufs dur bio Escalope De Poulet Bbc Au Jus Purée Pdt/potiron Brie Loca Banane
BBP	Escalope De Poulet Bbc Au Jus Purée Pdt/potiron Purée De Pommes/Coings S/Sucre Ajouté

01-nov TOUSSAINT

Vendredi ✂	FERIE
BBP	

LÉGENDE

Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc
 Menu Végétarien
 Plat végétarien de substitution
 MSC : Poisson issu de la pêche durable
 Composante issue de l'agriculture biologique
 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).