



















du 29/07 au 02/08









29-juil

Lundi 	<p>Salade de tomates </p> <p> Oeufs Durs Bio A La Tomate </p> <p> Penne bio </p> <p>Leerdamer</p> <p>Prune rouge</p>
BBP	<p> Oeufs Durs Bio A La Tomate </p> <p>Purée Pdt/Betteraves </p> <p> Purée de Pommes/Poires Bio sans sucre ajouté</p>









30-juil

Mardi 	<p>Pastèque</p> <p>Sauté de bœuf bébé </p> <p> Riz bio </p> <p> Emmental bio</p> <p> Purée De Pommes/Banane Bio S/Sucre Ajouté</p>
BBP	<p>Saute Bœuf Bebe </p> <p>Purée Pdt/Haricots Beurre </p> <p>Emmental Bio </p>











31-juil








Mercredi 	<p>Concombre Sce Bulgare </p> <p> Poulet Rôti BBC Au Jus Hongrois </p> <p>Céréales méditerranéennes </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Abricot</p>
BBP	<p>Poulet Rôti Au Jus Hongrois </p> <p>Purée Pdt/Aubergine </p> <p> Purée de pommes/bananes bio sans sucre ajouté</p>

01-août

Jeudi 	<p>Melon charentais </p> <p>Filesime De Colin Au Basilic Marque Au Grill (Msc) </p> <p>Petits pois carottes </p> <p>Petit suisse bio </p> <p>Cocktail de fruits des îles</p>
BBP	<p>Filesime De Colin Au Basilic Marque Au Grill (Msc) </p> <p>Purée Pdt/Petits Pois </p> <p>Petit suisse bio </p>

02-août

Vendredi 	<p> Taboulé Bio </p> <p> Escalope De Poulet Bbc Aux 2 Poivrons </p> <p>Duo de courgettes</p> <p> Fromage blanc bio</p> <p> Orange bio</p>
BBP	<p> Poulet rôti BBC Au Thym </p> <p>Purée aux carottes </p> <p>Purée de Pommes/Fraises sans sucre ajouté</p>

 Menu Végétarien
  Plat végétarien de substitution
  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
 * Produit subventionné dans le cadre du programme européen à destination des écoles
 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'arrivée des produits Retrouvez les menus sur www.siplarc.fr et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).