



MENUS DU MOIS D'AVRIL 2024
Personnes âgées et Portage

	du 01 au 07/04		du 08 au 14/04		du 15 au 21/04		du 22 au 28/04	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
	01-avr		08-avr		15-avr		22-avr	
Lundi	Coupelle De Volaille Escalope de Veau à la Milanaise Boulgour Bio aux 2 poivrons Faisselle Confiture Purée de Pommes Bio sans sucre ajouté	Potage Au Potiron/Carottes Sauté de Bœuf à la Mexicaine Haricots Beurre Chaussée aux moines Fruit de saison	Concombre aneth / Sce Bulgare Steak haché sauce poivre Gnocchis sauce fromage Edam Bio Fruit BIO de saison	Potage Aux Perles Et Brunoise Endive au Jambon Fromage Blanc Bio Purée de Pommes/Bananes Bio sans sucre ajouté	Carottes râpées bio vinaigrette Sauté de bœuf à la provençale Gratin dauphinois Roitelet Compote pomme/poire bio	Potage De Creme De Pois Chiches Brochette Poisson à l'Estragon Choux de Bruxelles/PdT Petit Suisse Nature Bio Fruit de saison	Coupelle De Mousse De Canard S/Porc Hachis Parmentier Salade composée bio Fromage blanc bio Fruit BIO de saison	Potage Meridionale Foie de Veau sauce Porto Brocolis/Carotte Boursin Ail Et Fines Herbes Flan Chocolat
	02-avr		09-avr		16-avr		23-avr	
Mardi	Coupelle Thon Omelette bio aux herbes Pâtes Curvi Rigati Bio A La Tomate (Durable Cqfd) Emmental bio Fruit BIO de saison	Potage A La Tomate/ Vermicelle Croustillant Poulet aux Corn Flakes Légumes Maraicher Fromage Blanc Bio Et Creme De Marrons Cocktail de fruits des iles	Piemontaise au poulet Poisson Blanc Au Basilic Marque Au Grill (Msc) Ratatouille Yaourt Nature Bio À La Confiture Madeleine bio	Potage Bonvalet (H.Blanc/Navet/Poireau) Boulettes d'Agneau sauce Tomate Riz bio Chaussée aux moines Fruit de saison	Œuf dur bio mayonnaise Colin Aux Corn Flakes (Msc) Haricots verts bio persillés Saint Albray Fruit de saison	Potage De Légumes Darblay Escalope de Dinde sauce Tomate Riz Pilaf bio Yaourt Nature Sucre Bio Purée de Pommes/Bananes Bio sans sucre ajouté	Salade de betterave Lasagnes Bolognaise Emmental bio Fruit de saison	Potage Navets & P. De Terre Côte de Porc à l'Ancienne Purée de Légumes Faisselle Fruit de saison
	03-avr		10-avr		17-avr		24-avr	
Mercredi	Crêpe au fromage Brandade de poisson Salade Chaussée aux moines Purée de Pommes/Poires Bio sans sucre ajouté	Potage Argentin (Navet/Poireaux/Quinoa) Couscous Boulettes et légumes Semoule bio Yaourt Aromatisé Bio Fruit de saison	Salade de betteraves cuites bio Osso Bucco Semoule Croclait Fruit de saison	Potage Au Potiron Et Chataignes Fricadelle au Jus Flageolets à la Parisienne Petits Suisses Bio Aux Fruits Flan Chocolat	Salade iceberg à l'emmental et croûtons Bolognaise Pâtes Farfalles Bio Fruit de saison	Potage De Legumes Du Marche Pavé de saumon Beurre Blanc Salsifis Faisselle Café Liegeois	Salade iceberg aux pommes Poulet rôti aux thym Duo de courgettes Leerdammer Mousse Au Chocolat	Potage Poireaux & Carottes Saumon à l'Oseille Blé bio aux Légumes Yaourt Bio Citron Cocktail de fruits des iles
	04-avr		11-avr		18-avr		25-avr	
Jeudi	Salade Mimosa (salade Iceberg/œuf dur/vinaigrette) Sauté D'Agneau Aux oignons Purée à la carotte Œuf de Pâques Fruit BIO de saison	Potage Au Cerfeuil Foie de Veau Petits pois à la Française P'tit Soignon Crème Dessert Chocolat Bio	Assiettes de charcuteries Cordon bleu Brocolis bio au jus Fromage blanc bio Brownie bio	Potage Bouillon De Poule Viande Pot au Feu Legume Pot au Feu Morbier Fruit de saison	Pâté En Croute Cornichons Boulettes De Bœuf Sauce Marengo Purée au céleri Mimolette Cocktail de fruit du verger	Potage De Petits Pois Gratin de PdT/Piperade Fromage Fromage Blanc Bio Fruit de saison	Rillettes Et Cornichons Sauté de bœuf à la normande Riz/épautre/julienne de légumes/haricots rouges/oignons Yaourt Aromatisé Vanille Fermier Compote pomme banane bio	Potage Saint-Germain Aux Pois Croissant au Jambon Salade composée bio Chaussée aux moines Fruit de saison
	05-avr		12-avr		19-avr		26-avr	
Vendredi	Carottes Râpées Et Segments D'Orange Filet de colin à la créole Beignet de chou fleur Fromage blanc bio Chou A La Vanille	Potage Au Cresson Hachis Parmentier Salade composée bio Boursin Ail Et Fines Herbes Fruit de saison	Salade de pommes de terre bio/échalotes Medaillon Grand Large (Msc) Beurre Citronné/Tomaté Epinards Bio Béchamel Leerdammer Flan pâtissier	Potage Consommé Paysanne Trippes Mode de Caen Pomme Vapeur bio Faisselle Fruit de saison	Concombre Sce Bulgare Filet de lieu noir frais msc et citron frais Petits pois Yaourt bio nature Canele De Bordeaux	Potage De Tomates Au Basilic Paupiette de Veau à la Crème Printanière de Légumes Fourme D'Ambert Aop Fruit de saison	Salade de pommes de terre bio/échalotes Filet de hoki beurre citronné safrané Carottes jaunes et oranges Pavé D'Affinois Tarte Au Citron	Potage Soupe A L'Oignon (Croutons,Emmental) Pennés aux Champignons/Dés de Dinde Gruyère Faisselle Fruit de saison
	06-avr		13-avr		20-avr		27-avr	
Samedi	Salade Brésilienne Nuggets Poulet Pomme de Terre Sautées Fourme D'Ambert Aop Purée de Pommes/Abricots sans sucre ajouté	Potage Aux Courgettes Boudin noir Carottes Vichy Faisselle Confiture Fruit de saison	Fond d'Artichaud sauce Gribiche Morteau Lentilles Yaourt Aromatisé Bio Fruit de saison	Potage Aux Petits Legumes / Vermicelles Croissant au Jambon Salade P'tit Soignon Purée de Pommes/Ananas sans sucre ajouté	Maquereau au Vin Blanc Choux Farcis sauce Tomate Chaussée aux moines Fruit de saison	Potage Façon Chili Poisson Cheddar Haricots Verts bio Petits Suisses Bio Aux Fruits Purée de Pommes/Pruneaux sans sucre ajouté	Sardine à la Tomate Coq au Vin Tagliatelles Fourme D'Ambert Aop Fruit de saison	Potage Tomates/Poivrons/Basilic Croque Monsieur Salade composée bio Fromage Blanc Bio /Miel Ile Flottante
	07-avr		14-avr		21-avr		28-avr	
Dimanche	Pizza au Cheddar Bio Blanquette de Veau Coquillettes bio Morbier Café Liegeois	Potage Aux Haricots Blancs Hareng Pomme de terre Petit Suisse Nature Bio Fruit de saison	Radis Beurre demi sel Chipolatas Chou Braisé au Lard Fourme D'Ambert Aop Ile Flottante	Potage De Carottes A La Coriandre Rôti de Bœuf Farfalles bio Fromage Blanc Bio Et Crème De Marrons Fruit de saison	Poireaux/Tomate Tendron de Veau à l'Orange PdT Sautées Ail et Persil Faisselle Crème Dessert Chocolat Bio	Potage Maraicher Boudin Noir Pommes P'tit Soignon Fruit de saison	Radis Beurre Demi-Sel Moules Marinières PdT Sautées P'tit Soignon Purée de Pommes/Fraises sans sucre ajouté	Potage Pistou Jambon Blanc Gnocchis au Fromage Petit Suisse Nature Bio Fruit de saison

Légende

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 : garantie de la qualité de l'alimentation des animaux



Appellation d'Origine Contrôlée



* Produit subventionné dans le cadre du programme européen à destination des écoles



Produit issu 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 maison. 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).

Recettes