



MENUS DU MOIS D'AOUT 2024

	du 05 au 11/08		du 12 au 18/08		du 19 au 25/08		du 26/08 au 01/09	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
	05-août		12-août		19-août		26-août	
Lundi	Salade de tomates vinaigrette Escalope De Poulet Bbc Sauce Basquaise Duo de courgettes Fromage blanc bio Petits beurre	Potage Oseille Boudin Noir Purée Port Salut Fruit de saison	Salade de carottes bio vinaigrette Sauté de bœuf à l'oriental Gratin dauphinois Camembert bio Fruit BIO de saison	Potage à l'Oignon Bolognaise Spaghetti Fromage Blanc Bio Et Crème De Marrons Purée De Pommes/Abricots S/Sucre Ajouté	Coupelle Tarti Thon Lasagnes bolognaise Salade Verte Pik et croq Fruit BIO de saison	Potage Epinard Filesime de Colin au Basilic Ratatouille Maison Petit suisse bio Fruit de saison	Piemontaise végété Escalope de poulet BBC sauce curry Ratatouille poelée Gouda bio Fruit BIO de saison	Potage de légumes Verts Tagliatelle Carbonnara Faisselle Pomme cuite/chocolat
	06-août		13-août		20-août		27-août	
Mardi	Melon Omelette bio Blé bio à la tomate Chaussée Aux Moines Fruit BIO de saison	Potage Cresson Bouché à la Reine Salade de Haricot Vert Faisselle Pêche au sirop	Pastèque Darne de saumon Froide Mayonnaise Salade de Riz Niçoise Yaourt bio citron Fruit de saison	Potage Courgette Rotie de Bœuf Cornichon Salade de Choux Fleur Port Salut Fruit de saison	Salade de tomates vinaigrette Tarte Epinards saumon Salade Iceberg Emmental bio Brownie Bio	Potage Asperge Chipollata Purée Fromage Blanc aux Fruits Bio Purée de Pomme/Poire bio	Concombre à l'aneth Oeufs Durs Bio A La Tomate Pommes vapeur bio Yaourt bio citron Spéculoos	Potage Champignons Brochette à la Marocaine Poeler Marakech Fourme D'Ambert Aop Fruit de saison
	07-août		14-août		21-août		28-août	
Mercredi	Pastèque Cordon bleu Carottes rondelles Babybel Bio Palmiers	Potage Carottes Enrichi Fish and Chips Haricot Panache Yaourt Brassé Aux Fruits Bio Fruit de saison	Oeuf Dur Vinaigrette Croque Monsieur Fromage Salade iceberg Brie local Fruit de saison	Potage Célerie Canneloni Gratinier Faisselle Crème Dessert Vanille	Salade russe (Macedoine Mayonnaise) Stick de mozzarella Salade de Pomme de Terre Kiri Fruit de saison	Potage Navet Crustacé Filet de Poisson Meunière Tomate Provençale Yaourt Vanille Bio Poire au vin	Pastèque Steak Haché Cuit Sauce Provencale Riz bio Aux Petits Légumes Mini Leerdammer Purée De Pommes/Poires bio S/Sucre Ajouté	Potage Cresson Filet de Hoki sce Citron Carottes à la Paysanne Fromage Blanc Bio À La Confiture Fruit de saison
	08-août		15-août		22-août		29-août	
Jeudi	Œufs durs bio mayonnaise Tarte Tomate & Chèvre Salade iceberg Petit suisse bio Fruit BIO de saison	Potage Dubarry Braisé de Bœuf en Salade Salade de Pdt et tomate Fourme D'Ambert Aop Café Liégeois	Carottes Rapée Croustillant de Poulet aux Corn Flakes Petit Pois à la Française Rondelé Aux Noix Cocktail De Fruits Du Verger	Potage Champignon Boursin Côte de Porc à l'Ancienne Flageolets Yaourt Brassé Aux Fruits Bio Fruit de saison	Concombre à l'aneth Assiette De Charcuteries Salade de riz aux œufs et fromage Chaussée Aux Moines Purée Pomme Poire Bio	Potage St Germain Fricadelle aux Oignons Endives Braisé Faisselle Fruit de saison	Melon Rôti de bœuf / comichon Salade De Pâtes Mimosette Oeuf Sauce Bulgare Yaourt aromatisé vanille fermier local Fruit de saison	Potage Oseille Paupiette de Veau au jus Haricot Panachés Brin D'Affinois Fruit de saison
	09-août		16-août		23-août		30-août	
Vendredi	Concombre sauce bulgare Filet De Lieu Noir Frais Msc (Court Bouillon)+Citron Beignets de chou fleur Emmental bio Eclair Au Chocolat	Potage Crème Potiron Saucisse de Francfort Printanière de Légumes Fromage Blanc Bio Et Crème De Marrons Fruit de saison	Quiche Lorraine Crabes Farcies Salade d'Endives Brie local	Potage Chinois Coriande Côte de Veau à la Crème Pdt Vapeur Fromage blanc bio /miel Fruit de saison	Melon Filesime De Colin Au Basilic Marque Au Grill (Msc) Epinards et pommes vapeur bio Fromage blanc bio Flan Patissier	Potage Poireaux Salade de Pate Tricolore Jambon de Dinde Emmenthal Port Salut Fruit de saison	Salade de pommes de terre bio échalote Poisson Blanc Aux Amandes (Msc) Brocolis bio Au Jus Mimosette Tarte Au Chocolat	Potage Potiron et Carottes Hachis Parmentier Salade Verte Faisselle Fruit de saison
	10-août		17-août		24-août		31-août	
Samedi	Salade César Truite aux Amandes Pomme de terre au four Faisselle Cocktail De Fruits Des Iles	Potage Haricot Blanc Brandade de Poisson Salade Verte Brin D'Affinois Fruit de saison	Poireaux Vinaigrette Coquille de Poisson Salade de Haricot Blancs Roquefort Fruit de saison	Potage Tomate Boulette de Bœuf Riz aux petit Légumes Yaourt Nature Bio À La Confiture Ananas au sirop	Feuilleté au Fromage Andouillette Purée Fromage blanc aux Fruits Bio Fruit de saison	Potage Maraicher Haddock Fondue de Poireaux Fourme D'Ambert Aop Café Liégeois	Œufs durs Morteau Potée de Lentille Yaourt Brassé Aux Fruits Bio Fruit de saison	Potage Brocolis Bleu Flan au Carottes Roquefort Cocktail De Fruits Du Verger
	11-août		18-août		25-août		01-sept	
Dimanche	Crêpe au Jambon/Champignon Côte de Veau à la Crème Rostie de Légume Pyrénéenne Mille Feuille	Potage Brocolis Ailes de Raie aux Capres Julienne de Légumes Yaourt Nature Bio À La Confiture Fruit de saison	Radis beurre Cervellas d'Aubernois Haricot Verts Persillés Fourme D'Ambert Aop Tarte Aux Pommes Normande	Potage Pistou Langue de Bœuf Vinaigrette Salade Crétoise Faisselle Fruit de saison	Tarte au Fromage Paella au Poulet Roquefort Ile Flottante	Potage Façon Chilli Nugget's Poulet Haricot Blanc à la tomate Petit suisse bio Fruit de saison	Célerie Rémoulade Moules Marinière Pdt au Four Brin D'Affinois Eclair Vanille	Potage Choux Fleur au Cidre Croissant au Jambon Salade de Tomate Fromage Blanc Bio À La Confiture 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](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).

Recettes