

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

28-oct

Lundi	Salade crétoise Boulettes De Boeuf Sauce Marengo ou Boulettes De Soja Sauce Poivre Duo de carottes Yaourt bio nature Galette Pur Beurre
Goûter	Moelleux au fromage blanc - Pomme Jonagold

29-oct

Mardi	Salade Coeurs De Palmier Tortillas Poelée campagnarde Petit suisse bio Orange
Goûter	Pain Bio - Edam - Purée de pomme

30-oct

Mercredi	Salade Iceberg A L Emmental Et Croutons Cordon bleu ou steak fromagé Epinards Bio Au Beurre Mimolette Riz Au Lait Nappé Caramel
Goûter	Pain bio et Baton De Chocolat - Lait - Kiwi

31-oct Menu Végé

Jeudi	Œufs dur bio mayonnaise Croziflettes au Seitan (végétarien) Brie Local Banane
Goûter	Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus D'Orange

01-nov TOUSSAINT

Vendredi	FERIE
Goûter	

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