



du 09 au 13/12

09-déc

Lundi



Salade coleslaw   
Steak haché sauce poivre ou   
Boulettes De Soja Sauce Poivre  
Pâtes fusillis bio   
Kiri bio   
Pomme bicolore

Goûter

Jus d'orange - Moelleux Amande - Yaourt bio

10-déc

Mardi



Céleri Bio rémoulade   
Oeufs Mollets Bechamel   
Epinards hachés à la crème   
Fromage blanc bio nature   
Spéculoos

Goûter

Petit prince - Lait - Clémentine

11-déc Menu Végé

Mercredi



Crêpe au fromage  
Gratin P.de T./ vache qui rit cantadou curry végé   
Yaourt bio Framboise   
Kiwi

Goûter

Pain Bio - Kiri - purée de pomme bio

12-déc

Jeudi



Salade Iceberg Aux Pommes  
 Poulet rôti Bbc aux 5 épices ou Saucisse végétarienne  
viennoise bio   
Duo de carottes  
Yaourt Brassé Aux Fruits Bio   
Gallettes bretonnes

Goûter

Banane - Petit prince - Yaourt nature bio

13-déc

Vendredi



Salade catalane (pdt olives tomates thon)   
Filet de colin à la créole ou Boulettes de Lentilles Bi   
Petits pois / carottes  
Emmental bio   
Banane

Goûter

Pain Bio - Samos - purée de pomme bio

LÉGENDE

Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc Plât 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'arrivée des produits Retrouvez les menus sur [www.siplarc.fr](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).