



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

Menu Végétarien Plât 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 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).