

du 12 au 16/08

**12-août**

Salade de carottes bio vinaigrette  
Sauté de bœuf à l'oriental ou Nuggets de blé  
Gratin dauphinois  
Camembert bio  
Fruit BIO de saison

Grande galette au beurre - Lait - Fruit de saison

**13-août**

Pastèque  
Cheese burger ou Fishburger / sauces  
Frites  
Yaourt nature bio local à la louche  
Fruit de saison

Pain au chocolat - Lait - Fruit de saison








**14-août Menu Végé**


Oeuf Dur Vinaigrette  
Croque fromage  
Salade iceberg  
Brie local  
Fruit de saison

Pain Bio et Baton De Chocolat - Jus D'Ananas

**15-août Assomption**

**16-août FERMÉ**

 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 : 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](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et  
Facebook (Siplarc).

