

du 29/07 au 02/08 VACANCES D'ÉTÉ

29-juil

Lundi 	Salade de tomates  Rôti de veau au jus  ou Pané de blé emmental et épinard Pommes sautées Leerdamer Prune rouge
Goûter	 Brownies bio - Jus D'Orange - Petit suisse au fruit bio 

30-juil

Mardi 	Pastèque  Oeufs Durs Bio A La Tomate  Penne bio   Emmental bio  Purée De Pommes/Banane Bio S/Sucre Ajouté 
Goûter	Prune rouge - Moelleux amandes - Yaourt nature bio 

31-juil Menu végété

Mercredi 	Concombre Sce Bulgare  Curry riz pois-chiche coco  Vache qui rit Abricot
Goûter	 Pain Bio - Vache qui rit- purée de pomme bio 

01-août

Jeudi 	Melon charentais Emincé de poulet coco curry  ou Tomates Farcies Végé Céréales méditerranéennes  Petit suisse bio aux fruits  Cocktail de fruits des iles
Goûter	 Brownie bio - Lait -Nectarine

02-août

Vendredi 	Taboulé Bio   Filesime De Colin Au Basilic Marque Au Grill (Msc)  ou Nuggets de blé Petits pois carottes  Fromage blanc bio à la louche  Orange bio 
Goûter	 Pain Bio - Confiture framboise / beurre - Jus De Pomme

 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