



du 09 au 15/12

Midi

Soir

09-déc

Lundi	Salade coleslaw -	Potage Courgette -
	Steak haché sauce poivre -	Tomate Farçie -
	Pâtes fusillis bio	Petits suisses nature bio
	Kiri bio	Purée Pommes Abricots Et Bananes Bio sans sucre ajouté
	Orange	

10-déc

Mardi	Céleri Bio rémoulade -	Potage Brocolis au Bleu -
	Oeufs Mollets Bechamel -	Trippes à la mode de Caen
	Brocolis bio au jus -	Pommes de Terre Vapeur
	Fromage blanc bio nature	Saint-Nectaire Aop
	Spéculoos	Kaki

11-déc

Mercredi	Crêpe au fromage	Potage aux Oignons -
	Sauté De Bœuf aux Olives -	Moussaka -
	Gratin P.de T./ vache qui rit cantadou curry -	Edam Bio
	Yaourt bio Framboise	Poire Au Chocolat
	Kiwi	

12-déc

Jeudi	Salade Iceberg Aux Pommes	Potage Petit Pois -
	Poulet rôti Bbc aux 5 épices -	Andouillette
	Duo de carottes	Gratin de Chou-Fleur -
	Yaourt Brassé Aux Fruits Bio	Camembert bio
	Galettes bretonnes	Kiwi gold

13-déc

Vendredi	Potage scolaire Hiver -	Potage aux Champignons -
	Filet de colin à la créole -	Emincé de Poulet au Pesto -
	Petits pois / carottes	Patatoes et Légumes -
	Emmental bio	Petits suisses nature bio
	Pudding/Crème Anglaise	Pomme pink lady

14-déc

Samedi	Salade de PdT et Surimi -	Potage Cerfeuil -
	Tagliattelles au Saumon -	Bouchée à la Reine -
	Fromage Blanc Bio Et Crème De Marrons	Salade de Haricots Verts -
	Orange	Gouda Bio
		Purée Pommes/coing sans sucre ajouté

15-déc

Dimanche	Salade Brésilienne -	Potage Chataîgne -
	Osso Bucco -	Calamar à l'Américaine -
	Coquillettes Bio	Pêlée Meridionale
	Saint-Nectaire Aop	Faisselle
	Pommes Cuites Au Caramel	Clémentines

Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc Compositante 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 Ile 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).