



		du 18 au 24/11	
		Midi	Soir
		18-nov	
Lundi	<p><i>Carottes râpées bio au cumin</i> </p> <p>Merguez </p> <p>Purée </p> <p><i>Yourt nature à la vanille fermier local</i> </p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage Artichaud </p> <p>Choucroute de la Mer </p> <p>Port Salut</p> <p>Kiwi gold</p>	
		19-nov	
Mardi	<p><i>Salade Crétoise (Concombre/Tomate/Chou/Olive) A</i></p> <p>La Feta </p> <p>Chakchouka à l'œuf (œuf mollet/sauce tomate,oignon,poivron) </p> <p>Haricots verts extra fins</p> <p>Emmental Bio </p> <p>Dattes</p>	<p>Potage Tomates Basilic </p> <p>Boudin Noir</p> <p>Purée </p> <p>Fromage Blanc Bio /Miel </p> <p>Purée de Pommes Bio </p>	
		20-nov	
Mercredi	<p>Friand Au Fromage</p> <p>Côte de Veau au jus </p> <p>Céréales Méditerranéennes Pois Chiches Et Tomates </p> <p>Vache qui rit</p> <p>Clémentine</p>	<p>Potage Asperge </p> <p>Filet de Lieu MSC court bouillon </p> <p>Flageolet</p> <p>Faisselle</p> <p>Tarte Tutti Fruiti</p>	
		21-nov	
Jeudi	<p>Potage Légumes </p> <p>Boulettes d'agneau à l'oriental </p> <p>Légumes tajine </p> <p>Brie Local </p> <p>Kiwi</p>	<p>Potage Champignon </p> <p>Coquille de Poisson </p> <p>Salade Verte Bio </p> <p>Petits Suisses Bio Aux Fruits </p> <p>Puré Pomme Abricot Banane Bio </p>	
		22-nov	
Vendredi	<p>Salade Verte Composée Vinaigrette Framboise </p> <p>Filet De Colin (Msc) Beurre Citronné Safrané </p> <p>Semoule Bio </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Doigt de lumière</p>	<p>Potage Poisson </p> <p>Brochette Marocaine</p> <p>Poêlée Campagnarde</p> <p>Cantal</p> <p>Raisin noir</p>	
		23-nov	
Samedi	<p>Avocat Mayonnaise</p> <p>Tartiflette </p> <p>Yaourt Nature Bio à la Confiture </p> <p>Pomme pink lady</p>	<p>Potage Haricot Vert enrichi au Boursin </p> <p>Chipolata</p> <p>Petits Pois </p> <p>Brin d'Affinois </p> <p>Gâteau Basque</p>	
		24-nov	
Dimanche	<p>Fond d'Artichaud Vinaigrette</p> <p>Tendron de Veau à l'Orange </p> <p>Pommes Noisettes</p> <p>Fourme D'Ambert Aop </p> <p>Chou Chocolat</p>	<p>Potage légumes </p> <p>Croque Monsieur </p> <p>Salade de Haricots Verts </p> <p>Faisselle Confiture</p> <p>Clémentine</p>	
		<p> Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc Composante issue de l'agriculture biologique</p> <p> MSC : Poisson issu de la pêche durable Bleu Blanc, Cœur : garantit la qualité de l'alimentation des animaux dans le respect de la biodiversité</p> <p> Appellation d'Origine Contrôlée Produits issus de la région île de France ou d'une région limitrophe</p>	
		<p>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).</p>	