









du 22 au 28/04		
Midi	Soir	
22-avr		
Lundi X	Coupelle De Mousse De Canard S/Porc Hachis Parmentier Salade composée bio Fromage blanc bio Kiwi bio	Potage Meridionale Foie de Veau sauce Porto Brocolis/Carotte Boursin Ail Et Fines Herbes Flan Chocolat
23-avr		
Mardi X	Salade de betteraves cuites bio Lasagnes Bolognaise Emmental bio Orange	Potage Navets & P. De Terre Côte de Porc à l'Ancienne Purée de Légumes Faisselle Orange sanguine
24-avr		
Mercredi X	Salade iceberg aux pommes Poulet rôti aux thym Duo de courgettes Leerdammer Mousse Au Chocolat	Potage Poireaux & Carottes Saumon à l'Oseille Blé bio aux Légumes Yaourt Bio Citron Cocktail de fruits des îles
25-av		
Jeudi X	Rillettes Et Cornichons Sauté de bœuf à la normande Riz/épautre/julienne de légumes/haricots rouges/oignons Yaourt Aromatisé Vanille Fermier Compote pomme banane bio	Potage Saint-Germain Aux Pois Croissant au Jambon Salade composée bio Chaussée aux moines Mandarine
26-avr		
Vendredi X	Salade de pommes de terre bio/échalotes Filet de hoki beurre citronné safrané Carottes jaunes et oranges Pavé D'Affinois Tarte Au Citron	Potage Soupe A L'Oignon (Croutons,Emmental) Pennés aux Champignons/Dés de Dinde/ Gruyère Faisselle Poire
27-avr		
Samedi X	Sardines à la Tomate Coq au Vin Tagliatelles Fourme D'Ambert Aop Raisins blancs	Potage Tomates/Poivrons/Basilic Croque Monsieur Salade composée bio Fromage Blanc Bio /Miel Ile Flottante
28-avr		
Dimanche X	Radis Beurre Demi-Sel Moules Marinières PdT Sautées P'tit Soignon Purée de Pommes/Fraises sans sucre ajouté	Potage Pistou Jambon Blanc Gnocchis au Fromage Petit Suisse Nature Bio Raisins blancs

 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'arrivée des produits Retrouvez les menus sur www.siplarc.fr et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).