












du 22 au 28/07	
Midi	Soir
22-juil	
Lundi 	Salade crétoise ↓ Emincé de poulet coco curry ↓ Duo de courgettes ↓ Petit suisse bio nature  Madeleine bio  Potage Perles/Brunoise ↓ Endives aux Jambon ↓ Chaussée aux moines ↓ Purée de Pommes/Poires Bio sans sucre ajouté 
23-juil	
Mardi 	Melon charentais Tarte Epinards saumon Salade Iceberg Fromage blanc bio  Palmiers Potage Dubarry ↓ Côte d'Agneau ↓ Flageolet Saint-Nectaire Aop  Prune bio 
24-juil	
mercredi 	Œufs durs mayonnaise  Escalope de Poulet BBC au Jus ↓ Gratin p.de terre/vache qui riz au curry Babybel Prune rouge Potage Navet Enrichis ↓ Filet de Hoki au Lait de Coco/Citron ↓ Choux Romaneco ↓ Yaourt Vanille Bio  Pomme cuite/chocolat
25-juil	
Jeudi 	Salade de Betteraves aux maïs ↓ Rôti De Bœuf/ketchup ↓ Blé bio à la tomate  Brie local  Orange bio  Potage Pois Chiche Tomate Basilic ↓ Boulette de Bœuf au Jus ↓ Duo de Courgette ↓ Faisselle Abricot
26-juil	
Vendredi 	Pastèque Filet De Poisson Meuniere Msc  Chou fleur au beurre ↓ Yaourt bio nature  Crumble Pommes/Poires Potage Potiron/Carotte ↓ Feuilleté à l'Emmental Salade de Haricot Vert ↓ Mini brun Kiwi
27-juil	
Samedi 	Melon au porto rôti de Bœuf Cornichon ↓ Tagliatelle ↓ Faisselle Pomme golden Potage Antillais ↓ Courgette Farcies ↓ Saint-Nectaire Aop  Purée de Pommes/Pruneaux sans sucre ajouté
28-juil	
Dimanche 	Sardine A La Tomate Choucroute de la Mer ↓ Mini brun Tarte Au Citron Potage Champignon ↓ Cordon Bleu Poeler Tex Mex ↓ Fromage Blanc Bio Au Miel  Abricot

 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