



du 28/10 au 03/11

Midi

Soir

28-oct

Lundi 	Salade crétoise	Potage De Légumes Du Potager
	Boulettes De Boeuf Sauce Marengo	Poulet Fermier BBC au jus
	Duo de carottes	Fondue de poireaux gratinée
	Yaourt bio nature	P'tit Soignon
	Galette Pur Beurre	Pomme Pink Lady

29-oct

Mardi 	Salade Coeurs De Palmier	Potage De Crème De Pois Chiches
	Tortillas	Couscous Legumes, Merguez/Poulet
	Poelée campagnarde	Semoule bio
	Petit suisse bio	Boursin Ail Et Fines Herbes
	Orange	Purée De Pommes/Banane S/Sucre Ajouté

30-oct

Mercredi 	Salade Iceberg A L Emmental Et Croutons	Potage De Carottes A La Coriandre
	Cordon bleu	Côte d'agneau
	Epinards Bio Au Beurre	Purée aux courgettes
	Mimolette	Faisselle
	Riz Au Lait Nappé Caramel	Clémentine

31-oct

Jeudi 	Œufs dur bio mayonnaise	Potage De Lentilles (Esau)
	Escalope De Poulet Bbc Au Jus	Boulettes de bœuf grillées bio
	Pommes de terre écrasées	Coquillettes bio
	Brie Local	Petit Suisse Nature Bio
	Banane	Cocktail de fruits du verger

01-nov

Vendredi 	Salade Coeurs De Palmier	Potage Poireaux & Carottes
	Filet De Colin Sauce Provencale	Quiche Lorraine
	Röstis pdt/légumes	Salade verte composée bio
	Gouda bio	Fromage Blanc Bio Et Crème De Marrons
	Tarte Normande	Banane

02-nov

Samedi 	Radis et beurre 1/2 sel	Potage Aux Petits Legumes / Vermicelles
	Pintade aux raisins	Bœuf mode
	Pommes sautées	Carottes au cumin
	Yaourt Vanille Bio	Saint Paulin
	Purée de Pommes/Pruneaux sans sucre ajouté	Poire

03-nov

Dimanche 	Museau vinaigrette	Potage Crème De Verdure
	Colombo de mouton	Filet De Hoki Aux Airelles
	Riz bio	Choux de Bruxelles
	Fourme D'Ambert Aop	Faisselle
	Chocolat Liegeois Bio	Kiwi gold

Recette Maison élaborée par les cuisiniers du Siplarc Composante issue de l'agriculture biologique

MSC : Poisson issu de la pêche durable Bleu, E, C, Coeur : 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 maison. - L'origine des viandes bovines, porcines, ovines et volailles est quotidiennement communiquée aux sites de consommation (décret 2022-05) - Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'arrivée des produits Retrouvez les menus sur [www.siplarc.fr](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).