



du 28/10 au 03/11

Midi

Soir

28-oct

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

29-oct

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

30-oct

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

31-oct

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

01-nov

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

02-nov

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

03-nov

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

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 et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).