






































du 20 au 24/05	
20-mai Lundi de Pentecôte	
Lundi 	Ferie
BBP	
21-mai	
Mardi 	Coupelle Thon Brandade De Poissons Emmental bio  Fruit BIO de saison 
BBP	Brandade de poisson Emmental bio 
22-mai	
Mercredi 	 Œufs durs bio mayonnaise Rôti De Boeuf Bébé   Coquillettes bio  Kiri bio  kiwi
BBP	Rôti De Boeuf Bébé  Purée Pdt/Poireaux  Purée de Pommes/Fraises/Cassis (Bio) sans sucre ajouté 
23-mai	
Jeudi 	Carottes Râpées Et Segments D'Orange  Poisson Blanc Aux Amandes (Msc)  Petits pois carottes   Yaourt nature bio Boudoirs
BBP	Poisson Blanc Aux Amandes (Msc)  Purée aux carottes  Yaourt nature bio 
24-mai	
Vendredi 	 Salade de pommes de terre bio/échalotes  Sauté De Dinde Au Jus  Gratin dauphinois maison  Pavé D'Affinois banane
BBP	Sauté De Dinde Au Jus  Purée Pdt/Lentilles  Purée de Pommes/Abricots sans sucre ajouté

 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
 * Produit subventionné dans le cadre du programme européen à destination des écoles
 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).

