



MENUS DU MOIS DE MAI 2024

Scolaires et Centres de loisirs

LES ALLERGÈNES SONT CONSULTABLES SUR NOTRE SITE INTERNET



	du 29/04 au 03/05	du 06 au 10/05	du 13 au 17/05	du 20 au 24/05	du 27 au 31/05
	29-avr	06-mai	13-mai	20-mai Lundi de Pentecôte	27-mai
Lundi	<p> Carottes râpées bio vinaigrette ↓</p> <p>Steak Haché Sauce Crème ↓ ou Pané blé/emmental/épinard</p> <p>Trio De Légumes Brocolis/C.Fleur/Carotte ↓</p> <p>Yaourt brassé au fruits bio </p> <p>Galette Pur Beurre</p>	<p>Piemontaise végété</p> <p>Poulet Rôti Aux Herbes ↓ ou Steak fromager</p> <p>Haricots verts extra fins ↓</p> <p>Emmental bio </p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Coupe Thon</p> <p>Raviolis au saumon ou raviolis aux légumes</p> <p>Saint Albray</p> <p>Purée De Pommes/Banane S/Sucre Ajouté</p>		<p>Concombre à l'aneth ↓</p> <p>Sauté De Dinde Au Jus ↓ ou Croustillant fromager bio</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Fromage blanc bio palmiers </p>
Goûter	Bn Fraise - Lait - Fruit de saison	Pain Bio - Confiture groseille / beurre - Jus Multifruits	Fruit de saison - Moelleux Amande - Yaourt bio		Barre De Céréale Chocolat - Lait - Fruit de saison
	30-avr	07-mai	14-mai	21-mai	28-mai
Mardi	<p>Salade coleslaw ↓</p> <p>Poisson meunière ou Boulettes de Lentilles Bio</p> <p>Riz bio à la tomate ↓ </p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p> Salade de betteraves bio ↓</p> <p>Colin au cheddar ou Boulettes De Pois Chiche Bio</p> <p>Poivron Cumin</p> <p>Purée de p.de terre bio ↓ </p> <p>Petit suisse bio </p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p> Carottes râpées bio vinaigrette ↓</p> <p>Colin au corn flakes ou Fallafel</p> <p>Chou fleur au jus ↓</p> <p>Gouda bio </p> <p>Cookies Bio Chocolat </p>	<p>Coupe Thon</p> <p>Rôti De Dinde Aux Oignons ↓ ou Omelette bio</p> <p>Purée au céleri ↓</p> <p>Emmental bio </p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p> Salade de betteraves bio vinaigrette ↓</p> <p>Beignets De Poisson ou Stick végété</p> <p>Brocolis bio au jus ↓ </p> <p>Yaourt fermier local Vanille </p> <p>Fruit BIO de saison </p>
Goûter	Pain Bio - Petit Louis tartine - purée de pommes/Bananes S/Sucre Ajouté	Petit prince - Lait - Fruit de saison	Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus De Raisin	Fruit de saison - Pitch Fourré Pomme Poire - Yaourt bio	Pain Bio - Saint Brice - Purée Pommes/Abricots
	1er mai - Fête du travail	08-mai Victoire 1945	15-mai Menu Végé	22-mai	29-mai
Mercredi			<p>Tarte Au Fromage Fraiche</p> <p>Tomates Farcies Végé</p> <p>Blé bio </p> <p>Babybel bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Œufs durs bio mayonnaise</p> <p>Brandade De Poissons ou Parmentier végété</p> <p>Kiri bio </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes/Céleri Râpés En Salade ↓</p> <p>Boulettes De Boeuf Sauce Poivre ou Boulettes De Soja Sauce Poivre ↓</p> <p>Courgettes jaunes et vertes ↓</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Mini Roulé Fraise</p>
Goûter			Quatre Quart - Yaourt bio	Pain Bio - Vache qui rit - purée de pomme bio	Moelleux Au Fromage Blanc - Lait - Fruit de saison
	02-mai Menu Végé	09-mai Ascension	16-mai JOURNEE A THEME "LE VERT" : Proposé par la Classe de CE2 de Rose-Hélène et Kenza à O.De Gougues BONDY	23-mai Menu Végé	30-mai Menu Végé
Jeudi	<p>Salade de maïs à l'ananas ↓</p> <p>Bolognaise Végétarienne</p> <p>Rigatoni Bio </p> <p>Chaussée aux moines</p> <p>Fruit BIO de saison </p>		<p>Concombre vinaigrette ↓</p> <p>Nuggets de poulet ou batonnets végété</p> <p>Riz et petits pois ↓</p> <p>Crème pistache</p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Carottes Râpées Et Segments D'Orange ↓</p> <p>Coquillettes Façon Cantonaise Végé ↓</p> <p>Yaourt nature bio </p> <p>Boudoirs</p>	<p> Œuf dur bio mayonnaise</p> <p>Pizza bolognaise végété</p> <p>Salade composée bio </p> <p>Roitelet</p> <p>Fruit BIO de saison </p>
Goûter	Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus D'Orange		Pain Bio - Samos - Purée Pomme/Coing	Madeleine longue - Lait - Fruit de saison	Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus D'Orange
	03-mai	10-mai Pont de l'Ascension	17-mai	24-mai	31-mai
Vendredi	<p>Coupe Thon</p> <p>Brandade de poisson ou Hachis parmentier végété</p> <p>Gouda bio </p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Salade iceberg à l'emmental et croûtons</p> <p>Filet De Hoki Sauce Bercy ↓ ou Galette De Pois Chiche Bio</p> <p>Haricots beurre persillé ↓</p> <p>Fromage blanc bio </p> <p>Fourré Abricots</p>	<p> Salade de pommes de terre bio/échalotes ↓</p> <p>Poisson Blanc Aux Amandes (Msc) Nuggets de lentilles bio </p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Pavé D'Affinois</p> <p>Fruit BIO de saison </p>	<p>Salade Coeurs De Palmier ↓</p> <p>Filet De Colin Sauce Provençale ou Nuggets de blé ↓</p> <p>Rosti pdt/légumes</p> <p>Gouda bio </p> <p>Fruit BIO de saison </p>
Goûter	Fruit de saison - Brownies - Yaourt bio		Moelleux chocolat - Lait - Fruit de saison	Pain Bio - Confiture framboise / beurre - Jus De Pomme	Fruit de saison - Galette Pur Beurre Caramel - Yaourt bio

Légende

	Menu végétarien		Recette maison élaborée par les cuisiniers du SIPLARC		Bleu, Blanc, Cœur : garantie de la qualité de l'alimentation des animaux		* Produit subventionné dans le cadre du programme européen à destination des écoles
	Plat végétarien de substitution		Composante issue de l'Agriculture biologique		MSC : poisson issu de la pêche durable		Produit issu de la région Île de France ou d'une région limitrophe.
	Le pain servi est local et bio				Appellation d'Origine Contrôlée		

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 2022-65) - 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).