

du 20 au 24/05

20-mai Lundi de Pentecôte

<b>Lundi</b> 	<b>Ferie</b>
<b>Goûter</b>	

21-mai

<b>Mardi</b> 	Coupelle Thon raviolis ou raviolis aux légumes sce provencale Emmental bio  Fruit BIO de saison 
<b>Goûter</b>	orange- Pitch Fourré fraise - Yaourt bio 

22-mai

<b>Mercredi</b> 	 Œufs durs bio mayonnaise Brandade De Poissons ou Parmentier végété Kiri bio  kiwi
<b>Goûter</b>	 Pain Bio - Vache qui rit - purée de pomme bio 

23-mai Menu Végé

<b>Jeudi</b> 	Carottes Râpées Et Segments D'Orange  coquillettes façon cantonaise végétarien  Yaourt nature bio  Boudoirs
<b>Goûter</b>	Madeleine longue - Lait - Fruit de saison

24-mai

<b>Vendredi</b> 	 Salade de pommes de terre bio/échalotes   Poisson Blanc Aux Amandes (Msc) ou Nuggets de lentilles bio  Petits pois carottes  Pavé D'Affinois banane
<b>Goûter</b>	 Pain Bio - Confiture framboise / beurre - Jus De Pomme

 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'arrivage des produits Retrouvez les menus sur [www.siplarc.fr](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).

