

	du 29/04 au 05/05		du 06 au 12/05		du 13 au 19/05		du 20 au 26/05		du 27/05 au 02/06	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
	29-avr		06-mai		13-mai		20-mai		27-mai	
Lundi	Carottes râpées bio vinaigrette Steak Haché Sauce Crème Trio De Légumes Brocolis/C.Fleur/Carotte Yaourt brassé au fruits bio Galette Pur Beurre	Potage Velouté De Volaille Boudin Noir Purée PdT Courgette Boursin Ai Et Fines Herbes Fruit de saison	Piemontaise Poulet Rôti Aux Herbes Haricots verts extra fins Emmental bio Fruit BIO de saison	Potage Méridionale Filet tomato Fish Msc Riz bio/Piperade Petit suisse bio/Gelée de crostelle Purée de Pommes/Fraises/Cassis (Bio) sans sucre ajouté	Coupele Thon Ravioles au saumon Saint Albray Purée De Pommes/Banane S/Sucre Ajouté	Potage Epinard Filet colin beurre citroné Ratatouille Maison Yaourt Brasse Aux Fruits Bio Fruit de saison	Concombre à l'aneth Rognon à la moutarde Aubergine à la parmesanne Petit Suisse Aromatisé Fruit Bio de saison	Potage De Petits Pois Brandade poisson maison Salade Verte Bio Mimolette Creme Dessert Pistache	Concombre à l'aneth Sauté De Dinde Au Jus Gratin dauphinois Fromage blanc bio Palmiers	Potage De Légumes Du Potager Boulettes de boeuf grillées Fondue de poireaux gratinée Ptit Soignon Fruit de saison
	30-avr		07-mai		14-mai		21-mai		28-mai	
Mardi	Salade coleslaw Poisson meunier Riz bio à la tomate Fromage blanc bio Fruit BIO de saison	Potage Velouté De Navets Enrichi A La Crème Chipolata Petit Pois Bio Ptit Soignon Purée de Pommes/Poires Bio sans sucre ajouté	Salade de betteraves bio Colin au cheddar Purée de p.de terre bio Petit suisse bio Fruit BIO de saison	Soupe Aux Fèves Et Chorizo Saucisses de toulouse Salsifis au beurre Saint-Nectaire Aop Fruit de saison	Asperges/Tomates Colin au corn flakes Chou fleur au jus Gouda bio Cookies Bio Chocolat	Potage Tomates Coriandre Et Fines Herbes Cordon Bleu Farfalles bio Faiselle Purée de pomme/poire bio	Coupele Thon Rôti De Dinde Aux Oignons Purée au céleri Emmental bio Fruit Bio de saison	Potage De Tomates Maison Enrichi Au Parmesan Tendron veau à l'orange Salsifis au beurre Fromage Blanc Bio À La Confiture Fruit de saison	Salade de betteraves bio vinaigrette Beignets De Poisson Brocolis bio au jus Yaourt fermier local Vanille Fruit BIO de saison	Potage De Crème De Pois Chiches Steak haché et légumes rousmouss Semoule bio Boursin Ai Et Fines Herbes Purée De Pommes/Banane S/Sucre Ajouté
	01-mai		08-mai		15-mai		22-mai		29-mai	
Mercredi	Tomate vinaigrette Escalope de poulet Bbc sauce tomate Semoule Bio Chaussée aux moines Chocolat/Café Liégeois	Potage Velouté De Haricots Blancs Cordon Bleu Salsifis au jus Faiselle Fruit de saison	Concombre à l'aneth Sauté de Boeuf Epinards Bio au beurre Mimolette Fruit de saison	Potage Soupe Aux Choux Boulettes D'agneau sauce poivre Coquillettes Bio Fromage Blanc Bio Et Crème De Mitrons Boudoirs	Tarte Au Fromage Fraiche Tomates Farcies Ble bio Babybel bio Fruit de saison	Potage Pistou Saumon à l'estragon Printanière de légume Petit Suisse Bio / Gelée De Groselle Petit beurre	Cervelas En Vinaigrette Rotie de Boeuf cornichon Choux fleur béchamel Yaourt Nature Sucre Bio Fruit Bio	Potage Poireaux & P. De Terre Filet de Cabillaud sco Basilic Poelée Paysanne Bio Pyrenée - Tomme Noire Purée de Pommes/Fraises/Cassis (Bio) sans sucre ajouté	Carottes/Céleris Râpés En Salade Boulettes De Boeuf Sauce Poivre Courgettes jaunes et vertes Vache qui rit bio Mini Roulé Fraise	Potage De Carottes A La Coriandre Côte d'agneau Purée aux courgettes Faiselle Fruit de saison
	02-mai		09-mai		16-mai		23-mai		30-mai	
Jeudi	Piemontaise Bolognaise bio Rigatoni Bio Chaussée aux moines Fruit BIO de saison	Potage Velouté De Céleri Merguez Carottes au jus à l'ail Petit Suisse Aromatisé Cocktail de fruits des 4s	Champignons sauce Bulgare Beignets de poisson Riz bio et petits légumes Boullgour bio aux oignons Camembert Bio Semoule Au Lait Nappé Caramel	Potage Saint-Germain Aux Pois Côte de Veau marengo Côte de blettes/PdT Yaourt Bio Citron Fruit de saison	Concombre vinaigrette Nuggets de poulet Riz et petits pois Ble bio Crème pistache Fruit BIO de saison	Potage Dubarry (Choux-Fleur) Croque Monsieur Salade composée Verte Bio Boursin Ai Et Fines Herbes Chocolat/Café Liégeois Boudoirs	Carottes Râpées Et Segments D'Orange Omelette bio Coquillettes Façon Cantonaise Végé Yaourt nature bio Boudoirs	Potage Tomates Coriandre Et Fines Herbes Bouchée à la Reine Salade pipirana Morbier Fruit de saison	Œuf dur bio mayonnaise Pizza Bolognaise Végé Salade composée bio Végé Rotelet Fruit BIO de saison	Potage De Lentilles (Esau) Poulet fermier BBC Au Jus Coquillettes bio Petit Suisse Nature Bio Cocktail de fruits du verger
	03-mai		10-mai		17-mai		24-mai		31-mai	
Vendredi	Coupele thon Brandade de poisson Gouda bio Tarte Au Chocolat	Potage Velouté D'Asperges Braisé de Boeuf au jus Brocoli et écrasé de PdT Yaourt Aromatisé Bio Fruit de saison	Tomate vinaigrette Saumon au Beurre Blanc Boullgour bio aux oignons Brie Local Mille Feuilles Fruit de saison	Potage Velouté D'Artichauts Côte d'agneau grillé Champignons sautés/Pommes vapeur Faiselle Fruit de saison	Salade iceberg à l'emmental et croûtons Filet De Hoki Sauce Bercy Haricots beurre persillé Fromage blanc bio Tarte Cheese Cake	Potage de Tomate Basilic Emincer de Boeuf aux oignons Nouilles chinoise Chaussée aux moines Fruit de saison	Salade de pommes de terre bio/échalotes Omelette bio Poisson Blag: Aux Amandes (Msc) Petits pois carottes Pavé D'Affinois Religieuse Choco	Potage Marocain-Harira Saucisse Francfort Haricots Blancs à la Tomate Faiselle Fruit de saison	Salade Coeurs De Palmier Filet De Colin Sauce Provençale Rôtis pdt/légumes Gouda bio Tarte Normande	Potage Poireaux & Carottes Quiche Lorraine Salade verte composée bio Fromage Blanc Bio Et Crème De Marrons Fruit de saison
	04-mai		11-mai		18-mai		25-mai		01-juin	
Samedi	Champignons Soc Bulgare Croustillant de Poulet au Corn Flakes Ble bio concassé tomate Fourme D'Ambert Aop Creme Dessert Pistache	Potage Poireaux/PdT/Navets Courgette Farcies Fromage Blanc Bio Au Miel Fruit de saison	Maquereaux à la moutarde Blanquette de poisson Riz Bio Boullgour bio Petit Suisse Fruits Fruit de saison	Potage Maraicher Escalope Viennoise Duo de Haricots verts et haricots beurre Six De Savoie Purée de Pommes/Fraises sans sucre ajouté	Coeurs D'Artichauts Et Oeufs Choux Farcies sauce tomate Yaourt Vanille Bio Fruit de saison	Potage Du Printemps Crêpes au Jambon Salade Haricots verts Rpg thon Ptit Soignon Purée de Pommes/Ananas sans sucre ajouté	Sardines à la tomate Pot au Feu Viande Légume pot au feu Saint-Nectaire Aop Fruit de saison	Potage De Ble A La Tomate Moussaka maison Riz Bio Fromage Blanc Bio Au Miel Semoule Au Lait Nappé Caramel	Radis et beurre 1/2 sel Pintade aux raisins Pommes sautées Yaourt Vanille Bio Purée de Pommes/Pruneaux sans sucre ajouté	Potage Aux Petits Legumes / Vermicelles Boeuf mode Carottes au cumin Chaussée aux moines Fruit de saison
	05-mai		12-mai		19-mai		26-mai		02-juin	
Dimanche	Avocat / Mayonnaise Andouillette grillée aux herbes Haricots verts bio persillés Mimolette Purée de Pommes/Fraises sans sucre ajouté	Potage Tomates/Poivrons/Basilic Effiloché de Raie Ratatouille maison Faiselle Fruit de saison	Carottes râpées bio Sauté de porc au romarin Gratin dauphinois maison Morbier Crème Dessert Pistache	Potage Veloute Champignon Chipolata Chou fleur au beurre Fromage Blanc Aux Fruits Bio Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Couscous merguez légume Semoule Bio Fourme D'Ambert Aop Mousse au chocolat	Potage Soupe A L'Oignon (Croutons,Emmental A Part) Hareng Pomme de terre Faiselle Fruit de saison	Macedoine Bio Vinaigrette Saumonette à la provençale Endives Braisées Camembert Bio Purée de Pommes/Abricots sans sucre ajouté	Potage Navets & P. De Terre Tagliatelle Carbonara Petit Suisse Nature Bio Fruit de saison	Museau vinaigrette Colombo de mouton Riz bio Fourme D'Ambert Aop Chocolat/Café Liégeois	Potage Crème De Verdure Filet De Hoki Aux Aïrelles Choux de Bruxelles Faiselle Fruit de saison

Légende

- Menu végétarien
- Recette maison élaborée par les cuisiniers de SPLARC
- Produit subventionné dans le cadre du programme européen à destination des écoles
- Produit issu de la région Île de France ou d'une région étrangère
- Blanc, Clair : garantie de la qualité de l'alimentation Bio artisan
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Produit végétarien de substitution
- Composé issu de l'Agriculture biologique
- MSC : poisson issu de la pêche durable

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 produits bio, porcins, ovins et volailles est quotidiennement contrôlée aux sites de commercialisation (0244 2222 02). Les menus sont photographiés d'une manière soignée l'arrange des produits photographiés les menus sur www.splarc.fr et sur nos pages Instagram et Facebook (Splarc).