














du 29/04 au 03/05

29-avr

<b>Lundi</b> 	 Carottes râpées bio vinaigrette  Steak Haché Sauce Crème  ou Pané blé/emmental/épinard Trio De Légumes Brocolis/C.Fleur/Carotte Yaourt brassé au fruits bio  Galette Pur Beurre
<b>Goûter</b>	Bn Fraise - Lait - Pomme golden






30-avr

<b>Mardi</b> 	Salade coleslaw (Carotte/C,Blanc/Maïs) Mayonnaise   Poisson meunière MSC ou Boulettes de Lentilles Bio  Riz à la sauce tomate provençale tomate  Fromage blanc bio  Pomme royal gala bio 
<b>Goûter</b>	 Pain Bio - Petit Louis tartine - purée de pommes /Bananes S/Sucre Ajouté




1er mai - Fête du travail









<b>Mercredi</b> 	
<b>Goûter</b>	

02-mai Menu Végé

<b>Jeudi</b> 	Salade de maïs à l'ananas  <b>Bolognaise Végétarienne</b> Rigatoni Bio  Chaussée aux moines Orange bio 
<b>Goûter</b>	 Pain Bio - Pâte à tartiner - Jus D'Orange

03-mai

<b>Vendredi</b> 	Coupelle thon Brandade de poisson ou Hachis parmentier végété Gouda bio  Orange
<b>Goûter</b>	Poire - Brownies - Yaourt nature bio 

 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](http://www.siplarc.fr) et sur nos pages Instagram et Facebook (Siplarc).

