

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



%  
Fait  
maison

Sorigny

Semaine du 2 au 6 septembre 2024

	Lundi 2 septembre	Mardi 3 septembre	Mercredi 4 septembre	Jeudi 5 septembre	Vendredi 6 septembre
Entrée	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande	Macédoine vinaigrette Segment d'agrumes	Taboulé à la menthe	Salade Marco Polo Salade riz et thon	Melon Pastèque
Plat	Steak haché au jus	Filet de poisson Meunière	Cordon bleu	Aiguillette de poulet Au curry	Lasagnes de légumes
Garniture	Haricots verts	 Riz Aux petits légumes	Tomate provençale	Courgettes sautées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage
Dessert	Glace Compote	Fruit au sirop Abricot sirop	Yaourt aromatisé	Œuf au lait Crème renversée	Liégeois vanille Fruit
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Lait au chocolat Fruit	Cake aux fruits Yaourt Sirop	Biscuit Fruit Lait	Moelleux abricot Sirop Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Sorigny

Semaine du 9 au 13 septembre 2024

	Lundi 9 septembre	Mardi 10 septembre	Mercredi 11 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomate au basilic Salade verte, maïs	Œuf dur Sauce cocktail Surimi mayonnaise	Salade composée	Rosette cornichon Mortadelle pistachée	Salade façon niçoise Salade mêlée, à la mimolette
Plat	Tortilla petits pois	Sautée de dinde Basquaise	Paupiette de veau	Cabillaud Crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Et pommes de terre	Riz pilaf	Purée de carottes	Ratatouille	Frites
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier Smoothie aux pêches	Panna cotta fruits rouges Fromage blanc, miel	Fruit Salade de fruits	Riz au lait Semoule au lait	Donuts
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Petit suisse Sirop	Fruit Lait Biscuit	Gâteau à l'ananas Petit suisse Fruit	Banane chocolat Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



# AU MENU



Saigny

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

	Lundi 16 septembre	Mardi 17 septembre	Mercredi 18 septembre	Jeudi 19 septembre	Vendredi 20 septembre
Entrée	Radis beurre Champignons à la crème	Salami Saucisson à l'ail	Pastèque	Salade de perles marines Salade de riz et thon 	Melon Salade verte fromage et croustons
Plat	Aiguillette de poulet Au lait de coco	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne	Gratin de macaronis
Garniture	Gratin de courgette Au curry	Salade verte	Petit pois	Duo de carottes et pommes de terre au four	À l'Edam
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc <i>Végétarien</i>
Dessert	Fruit Compote	Yaourt fermier Broyé du Poitou	Salade de fruits	Crème vanille Crème au caramel	Rocher coco Gâteau aux fruits
Goûter	Pain Fromage Fruit	Plan pâtissier Lait Fruit	Compote Biscuit Lait	Gâteau pomme cannelle Lait et fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

# AU MENU



Semaine du 23 au 27 septembre 2024

	Lundi 23 septembre	Mardi 24 septembre	Mercredi 25 septembre	Jeudi 26 septembre	Vendredi 27 septembre
Entrée	Concombre à la crème Céleri fromage blanc, ciboulette	Taboulé à la menthe Salade mexicaine	Rillettes de poisson Cake au thon	Menu italien Tomate mozzarella Vinaigrette balsamique	Courgette râpée au curry Céleri remoulade
Plat	Quiche aux dés de volaille	Tortilla aux herbes fraîches	Jambon blanc	 Pâtes	Daube de bœuf provençale
Garniture	Salade verte	Et aux pommes de terre	Purée de pommes de terre	A la bolognaise	Macaronis
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Fruits au sirop	Mousse au chocolat Crème caramel	Salade de fruits Fruit	Tiramisu spéculoos	Compote Fruit
Goûter	Biscottes Confiture Jus de fruit	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Torta Paradiso Lait chocolat Fruit	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien


# AU MENU



%  
Fait  
maison

Sorigny

Semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024

	Lundi 30 septembre	Mardi 1 <sup>er</sup> octobre	Mercredi 2 octobre	Jeudi 3 octobre	Vendredi 4 octobre
Entrée	Terrine de légumes Œuf dur mayonnaise	Salade Waldorf Coleslaw	Pâté de foi	Choux fleurs vinaigrette Radis noir vinaigrette	Salade de chicon aux noix Salade crouton emmental
Plat	Croque courgette Vache qui rit	Chipolatas	Burger de veau Sauce échalotte	Cabillaud Crème de chorizo	Emincé de dinde Crème et champignons
Garniture	Salade	Purée de pommes de terre	Brocolis	Pomme vapeur	Pommes rissolées
Fromage	Fromage blanc <i>Végétarien</i>	Fromage	Petit suisse	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit Compote	Crumble aux pommes Pomme cuite aux 4 épices	Gâteau noix de coco	Brioche perdue Pain perdue	Salade de fruits Fruit
Goûter	Biscuit Lait Barre de chocolat	Fruit Gâteau à l'orange Sirop	Pain Confiture Lait	Marbré Petit suisse aromatisé Fruit	Lait Madeleine Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



Sorigny

Semaine du 7 au 11 octobre 2024

	Lundi 7 octobre	Mardi 8 octobre	Mercredi 9 octobre	Jeudi 10 octobre	Vendredi 11 octobre
Entrée	Cervelas Saucisson à l'ail	Betterave à l'ail Betterave vinaigrette	Salade de pommes de terre fromage ciboulette	Radis beurre Endives au bleu	Salade de tomates Macédoine mayonnaise
ta	Blanquette de poisson	Pâtes	Haut de cuisse de poulet	Pizza aux 3 fromages	Parmentier de bœuf
Garniture	Carotte vapeur	À la carbonara	Haricots verts persillés	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit suisse	Fromage
Dessert	Compote Banane au chocolat	Fruit salade de fruits	 Yaourt fermier	Moelleux chocolat Moelleux citron	Ile flottante Milkshake
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Cookie Lait Fruit	Biscuit Petit suisse Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU



%  
fait  
maison

Saigny

Semaine du 14 au 18 octobre 2024

	Lundi 14 octobre	Mardi 15 octobre	Mercredi 16 octobre	Jeudi 17 octobre	Vendredi 18 octobre
Entrée	Coleslaw Choux fleurs vinaigrette	Milkshake salé vert Milkshake salé de betteraves	Carpaccio de céleri, vinaigrette de jus de pomme Salade de choux chinois râpé au jus de pomme	Salade verte ananas Salade pommes et noix	Carottes râpées au jus d'orange Céleri au jus de raisin
Plat	Pâtes À la bolognaise	Lasagnes épinards	Roulé fromage et jambon	Curry de poisson Au lait de coco	Tajine sucré / salé au poulet
Garniture	Salade verte	Et chèvre miel	Salade	Purée de carottes au curry	Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	<b>Végétarien</b> Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt fermier Fromage blanc fermier aux fruits	Gâteau chocolat courgette Gâteau à la carotte	 Pomme au four Gelée de groseille	Wraps façon Maki Banane et chocolat	Roulé à la confiture Fruit
Goûter	Pain Barre de chocolat Fruit	Gâteau au fromage blanc Fruit Sirop à l'eau	Lait Moelleux vanille Fruit	Fruit Biscuit Lait	Gâteau aux noix Fruit Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

Semaine du 21 au 25 octobre 2024

	Lundi 21 octobre	Mardi 22 octobre	Mercredi 23 octobre	Jeudi 24 octobre	Vendredi 25 octobre
Entrée	Mortadelle Rosette	Carotte râpée au citron Macédoine vinaigrette	Piémontaise	Champignon à la crème Wraps crudités	Assiette complète
Plat	Gratin de colin	Mijoté de porc Au jus de pomme	Croque-monsieur	Gratin de pâtes	Assiette de kebab salade sauce blanche
Garniture	Aux petits légumes	Tortis	Salade verte	A la mimolette <i>Végétarien</i>	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert	Yaourt fermier Compote	Fruit Fruit au sirop	Crème caramel	Salade de fruits Fruit	Glace Crème vanille
Goûter	Biscotte Confiture Lait	Gâteau aux pommes Lait	Fruit Pain Fromage	Gâteau banane nutella Lait	Biscuit Lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.





# AU MENU



%  
fait  
maison

Sorigny

Semaine du 28 au 31 octobre 2024

	Lundi 28 octobre	Mardi 29 octobre	Mercredi 30 octobre	Jeudi 31 octobre	
Entrée	Betteraves vinaigrette Choux fleurs vinaigrette	Coleslaw Radis beurre	Salami	Salade crouton fromage crème citronnée Haricots verts vinaigrette échalotes	
Plat	Blanquette de poisson	Aiguillette de volaille À la crème	Boule de bœuf Sauce tomate	Lasagnes	
Garniture	Riz	Riz pilaf	Semoule	de bœuf	Férié
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	
Dessert	Fruit Compote	Cake pépite de chocolat Banane au chocolat	Flan pâtissier	Salade de fruits	
Goûter	Biscotte Confiture Petit suisse	Lait Biscuit Fruit	Pain Fromage Jus de fruits	Fruit Biscuit Lait	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison