

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

70%  
cette semaine  
fait  
maison

Sirigny

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Entrée	Soupe de légumes	Haricots rouges, thon, maïs Lentilles lardons persil	Salade de pâte et mimolette	Salade de perle aux légumes Tartine de fromages chaud toasté	<b>HALLOWEEN</b> Crème de Carottes à l'orange
Plat	Haché de veau sauce tomates	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Gratin de Gnocchis	Parmentier d'halloween ( purée de potiron et bœuf )
Garniture	Frites	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte	Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe 	Mimolette
Dessert	Tarte banane choc Liégeois vanille	Crème vanille Novly caramel	Crème chocolat	Crème au chocolat Salade de fruits	Cake à l'orange et pépète de chocolat
Goûter	Palmier Lait Kiwis	Gâteau au chocolat Yaourt Aromatisé Bananes	Pain mie Fromage Frais Fruit	Yaourt sucré Madeleine Oranges	Pain Fromage Pommes

Végétarien

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

84%  
cette semaine  
fait maison

Sirigny

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Carottes Râpées Salade de chou rouge	Salade de croutons dés emmental	Potage a la tomate et vermicelle Taboulé de légumes	Céleri rémoulade Chou râpé
Plat	F É R I É	Galette de blé noir et sa béchamel aux fromages	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture		Salade verte	Haricot beurre	 pâtes bio	Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe
Dessert		Banane chocolat Fruit	Compote	Gâteaux a la compote aux pommes Fruits au sirop	Salade de fruits Liégeois au chocolat
Goûter		Cake aux pépites de chocolat Yaourt aux fruits Pommes	Gâteaux fourrés Yaourt nature Sirop	Lait Pain épice Oranges	Banane Fromage Pain

Végétarien

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

76%  
cette semaine  
fait maison

Sirigny

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade de Riz et Maïs Salade chou rouge	Terrine de légumes Salade de chou chinois	Potage parmentier	Betteraves vinaigrette Choux fleur vinaigrette	Carotte râpée Wraps de légumes
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	sauté de bœuf façon asiatique	Gratin de pomme de terre, dés de jambons et fromages à raclette	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte	Légumes croquants (carotte oignons poivron)	Salade verte	Purée de panais au curcuma	Salade verte
Fromage	Petit suisse <b>Végétarien</b>	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Compote Fruit de saison	flan pâtissier Crème praliné	Compote pomme fraise	Gâteau basque Crumble aux poires et miel	Gâteaux spéculoos Yaourt aromatisé
Goûter	Biscuits Yaourt Pommes	Gâteaux au citron Lait et Chocolat Banane	Petit beurre Yaourt Jus de fruits	Gâteau au yaourt Lait à la fraise oranges	Pain Fromage Kiwis

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

81%  
cette semaine  
fait maison

Sirigny

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Choux fleurs vinaigrette Betterave Rouge vinaigrette	Salade verte aux fromages et noix Salade d'endive mimolette	Terrine de saumon	Velouté de butternut Salade de patate douce	Velouté de petits pois Courgette râpée aux fromages
Plat	Chili con carné	Cassoulet	Croque-monsieur	Lasagne brunoise de légumes, mozzarella	Bœuf Bourguignon
Garniture	 Riz		Salade verte	Salade verte	Haricots verts
Fromage	Fromages	Fromage	Petit suisse	<i>Végétarien</i> Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Crème coco Eclair au chocolat	Gâteaux au chocolat et sa crème anglaise Liégeois vanille	Salade de fruits frais	Crème dessert au caramel Brownies	Yaourt Aromatisé Yaourt fermier
Goûter	Madeleine Yaourt aromatisé Banane	Biscuits Sirop Yaourt	Mini viennoiserie Lait Kiwis	Moelleux à la fraise Lait Pommes	Pain Fromage Oranges


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



	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de campagne Pâté de foie	Potage de légumes Salade lentilles	Friand aux fromages	Salade de batavia dés d'emmental Salade de mâche maïs	Concombre vinaigrette Radis beurre
Plat	Blanquette de poisson	Chakchouka de courge, tomates et fromages	Haché de veau	Hamburger	
Garniture	 Riz	<b>Végétarien</b>	Purée de céleri et pomme de terre	Frites	Coquillette au jambon blanc
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse
Dessert	Compote Fruit	Donuts Crème renverse	Ile flottante	Glace	Roulé au chocolat Milles-feuilles
Goûter	Biscuit Pommes Yaourt	Gâteaux aux citrons Lait Oranges	Biscuits Lait Kiwis	Madeleine Banane Yaourt nature	Pain Fromage 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.



VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien


# AU MENU



68%  
cette semaine  
fait  
maison

Sorigny

Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Taboulé de perles aux légumes Salade de coquille et surimi	Potage de légumes Rillettes de poisson	Pizza trois fromages	Potage de lentille corail ciboulette Cake lentilles, petits légumes (cake salé)	Carotte au fromage blanc Céleri au yaourt
Plat	Saute de poulet à la tomates et moutarde	Brandade de poisson	Jambon grill	Paella végétarienne	Gratin de ravioli de bœuf
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Pommes rosti		Salade verte
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe
Dessert	beignet chocolat noisette Fruit	Clémentine Yaourt aromatisé	Glace	Feuilleté aux pommes Tropézienne	Gaufre aux sucres Fruit
Goûter	Pain Confiture Lait	Yaourt aromatisé Palmiers Pommes	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Flan chocolat Banane Jus de Fruit	Pain Barre de chocolat Yaourt

Végétarien

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



86%  
cette semaine  
fait maison

Sorigny

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté au potiron Champignons à la grecque	Salade de chou chinois Salade de chou rouge			Mortadelle pistache Rosette cornichon
Plat	Couscous végétarien	Sauté de dinde façon grand-mère		REPAS	Cabillaud sauce tartare
Garniture	(carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)	Purée de Carottes et pomme de terre	Menu de Noël ALSH	DE	Petits pois
Fromage	Fromage à la coupe	 Fromage à la coupe		NOËL	Fromage à la coupe
Dessert	 Yaourt bio Fromage blanc bio Végétarien	Compote Pomme au four			Donuts Compote
Goûter	Biscuit Yaourt Sirop	Pain Fromage Fruit			Pain Confiture 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