

Semaine du 24 au 28 février 2025

	Lundi 24 février	Mardi 25 février	Mercredi 26 février	Jeudi 27 février	Vendredi 28 février
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette Haricots coco vinaigrette	Potage aux légumes	Œuf dur mayonnaise	Chou rouge vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette Céleri vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce a l'emmental	Boulette de bœuf sauce tomate	Petit salé	Croque monsieur
Garniture	Purée de pommes de terre et petits pois	<i>Végétarien</i>	Semoule de couscous	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop ou fruit	Gâteau au citron ou a l'orange	Crème au chocolat	Fromage blanc au miel ou au fruit	Glace
Goûter	Biscuit Fruit et yaourt	Marbré Lait Fruit	Pain et beurre Lait Fruit	Lait Cake aux pépites de chocolat Fruit	Pain Fromage Lait

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

73%
fait
maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 03 au 07 mars 2025

	Lundi 03 mars	Mardi 04 mars	Mercredi 05 mars	Jeudi 06 mars	Vendredi 07 mars
Entrée	Macédoine vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Mousse de brocolis	Concombre à la crème	Salade de blé, olives, thon salade de boulgour, petits légumes, maïs	Duo de carottes et céleri vinaigrette Chou fleur mimosa
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Salade de Batavia	Riz pilaf	Salade verte	Purée de carottes	Salade
Fromage	Petit suisse aromatisé <i>Végétarien</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Compote	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos Gâteau vanille	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat Œuf au lait	Gâteau aux poires Clafoutis aux fruits
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Biscuit Yaourt aromatisé Fruit	Brioche Confiture Yaourt nature sucré	Fruit Pain Fromage	Madeleine Yaourt 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

66%
fait
maison
cette semaine

SIRIGNY

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Concombre à la crème Radis beurre	Salade Liégeoise Cake au fromage	Pâté de campagne	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	Salade sucrée à l'ananas Carottes râpées
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Haché de dinde façon bouchère sauce crème	Risotto aux poireaux	Poulet Rôti
Garniture	Salade verte	Julienne de légumes	Brocolis	Salade verte	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt fermier Yaourt nature sucré	Gâteau au yaourt	Crème caramel Crème vanille	Eclair au chocolat Pudding
Goûter	Moelleux au fromage blanc Fruit Sirop	Gâteau aux pommes Lait Fruit	Madeleine Yaourt Fruit	Lait Mini croissant Fruit	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.



Fait maison

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	Céleri rémoulade Betterave vinaigrette	Salade de riz maïs olives tomates Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de foie Pâté de campagne	Courgettes râpées Terrine de saumon sauce cocktail
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Tourte feuilletée champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé à la crème ciboulette	Blanquette de veau
Garniture	Riz	Salade verte	Haricots beurre persillés		Purée de carottes
Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Compote	Fruit salade de fruit	Riz au lait	Panna cotta et son coulis Yaourt aromatisé	Donuts Beignet chocolat
Goûter	Pain de mie Confiture Lait	Madeleine Yaourt nature Fruit	Lait au chocolat Pain Confiture	Cake au citron Yaourt Fruit	Pain Fromage Jus de 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

69%
fait
maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Râpé de chou blanc madras Salade verte mimolette	Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette	Chèvre chaud	Salade de pâtes au surimi Salade de blé au thon	Salade verte emmental croûtons
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 3 fromages (Mozza, rapé, mimolette)	Beignets de poisson	Sauté de porc au cola	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Riz créole	Salade Végétarien	Purée de pommes de terre	Brocolis et carottes	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse sucré	Fromage	Fromage	
Dessert	Fruit en corbeille Crème vanille	Banane au chocolat Ananas au caramel	Mousse chocolat	Crème chocolat Fruit	Beignet aux pommes Fruit
Goûter	Gaufrette vanille Lait Fruit	Pain Fromage Jus de pomme	Moelleux fraise Yaourt aromatisé Fruit	Pain de mie Confiture Fruit	Gâteau pépite de chocolat Yaourt 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

57%
fait
maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Salade de haricots verts vinaigrette Haricots rouges vinaigrette	Rosette beurre Salami	Feuilleté au fromage	Salade de riz maïs échalotes Taboulé aux herbes	Chou-fleur vinaigrette vinaigrette Salade crouton fromage
Plat	Aiguillette de poulet à la crème	Brandade de Poisson	Chipolatas de volaille	Quiche de carottes emmental	Pennes Bolognaise
Garniture	Gratin de chou fleur	Salade verte	Haricots verts	Salade verte <i>Végétarien</i>	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote Crème au chocolat	Liégeois vanille Fruit	Crème Caramel	Gâteau au citron Gâteau à l'orange	Fruit Compote
Goûter	Palmiers Yaourt Fruit	Pain Confiture Lait chocolat	Gâteau au yaourt Lait Fruit	Pain d'épice Petit suisse Fruit	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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

64%
fait
maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
Entrée	Salade verte mimolette	Pâté de foie	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette	Salade de chou rouge vinaigrette
Plat	Haut de cuisse de poulet	Filet poisson sauce moutarde	Jambon blanc	Burritos bolognaise	Farfalles à la carbonara
Garniture	Pommes rissolées	Epinard à la crème	Purée de pommes de terre	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Fruit	Crème vanille	Gâteau maison
Goûter	Madeleine Lait Fruit	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Confiture Fruit	Gâteau chocolat Fruit	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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70% fait maison
cette semaine

SIRIGNY

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
Entrée	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	Salade de lentilles aux petits légumes Salade de pois chiches haricots rouge petits légumes	Fromage blanc surimi	Taboulé Salade de pomme de terre petits pois	Betteraves mimosa
Plat	Sauté de dinde marengo	Gratin de légumes aux fromages	Demi-baguette béchamel jambon mozzarella	Burger de veau ketchup	Pâté de Pâques
Garniture	Purée de pois cassé	Salade verte	Salade verte carotte râpée tomate	Courgettes poêlées	Salade verte
Fromage	Fromage	Fromage <i>Végétarien</i>	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau de Pâques au chocolat
Goûter	Compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Fromage Fruit	Biscuit Lait 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