


VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

58%  
cette semaine  
fait  
maison

Sorigny

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

	Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Mercredi 8 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
Entrée	Betterave vinaigrette Macédoine mayonnaise au Curry	Bouillon de volaille vermicelles	Salade de chou rouge	Velouté de légume	Terrine de saumon Salade de blé aux légumes et thon
Plat	Poisson pané	Haché de veau sauce cheddar	Tartine savoyarde	Bœuf Bourguignon	Haut de cuisse de poulet Yassa
Garniture	Petit pois Carottes	Pommes rissolées	Salade verte	Duo de Carottes et navets Braisés	 Riz créole
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Galette des rois Tarte nid d'Abeille	Fruit Compote	Fruit	Ile flottante Fromage blanc confiture	Gâteau à l'ananas Gâteau aux pommes
Goûter	Madeleine Compote Yaourt Nature sucré	Pain de mie Confiture Lait	Biscuit Fruit Lait	Flan pâtissier au chocolat Fruit Sirop	Pain Fromage Fruit

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

70% fait maison  
cette semaine

Sorigny

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

	Lundi 13 janvier	Mardi 14 janvier	Mercredi 15 janvier	Jeudi 16 janvier	Vendredi 17 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perle crème et ciboulette	Velouté de Brocolis pomme de terre	Salade pâte surimi	Velouté de courgette et vache qui rit	Assiette Complète Salade verte crouton Noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud sauce estragon	Jambon Grill sauce Barbecue	Marengo de dinde	Hot Dog
Garniture	Riz	Purée de choux de Bruxelles et Pomme de Terre	Pommes Sautées au curry	Haricot beurre	Frites
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Mirabelle au sirop	Crème vanille Crème chocolat	Yaourt aromatisé	Oeuf au lait au caramel Crème au café	Salade de fruits
Gôûter	Palmier Fruit Lait	Gâteau aux Yaourt / Vanille Lait Fruit	Pain de Mie - Confiture Yaourt nature Fruit	Moelleux fraise Yaourt aromatisé Fruit	Pain Fruit Fromage

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

60%  
cette semaine  
fait  
maison

Sorigny

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

	Lundi 20 janvier	Mardi 21 janvier	Mercredi 22 janvier	Jeudi 23 janvier	Vendredi 24 janvier
Entrée	Carotte râpée ciboulette  Chou Fleur Vinaigrette 	Betterave vinaigrette  Salade  de haricots rouge maïs	Pâté de Foie	Velouté de poireaux  Terrine de Légumes	Macédoine Céleri aux pommes 
Plat	Quenelle de brochet sauce aurore 	Cordon Bleu	Croissant au jambon 	Parmentier de patate douce et lentilles 	Pot au Feu 
Garniture	Boullgour aux petits légumes 	 Pennes 	Salade Verte 	Salade Verte 	Légumes assortis 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage
Dessert	Compote Fruit	Tarte Bourdaloue Novly caramel	Crème au nutella 	Fruit Fruit au sirop	Poire au chocolat  Compote
Goûter	Pain de Mie Fromage Fruit	biscuit Yaourt Jus de Fruit	Yaourt biscuit Fruit	Gâteau au Chocolat Fruit lait	Pain + Barre de Chocolat 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.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

54%  
cette semaine  
fait maison

Sorigny

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

	Lundi 27 janvier	Mardi 28 janvier	Mercredi 29 janvier	Jeudi 30 janvier	Vendredi 31 janvier
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	<b>Nouvel an chinois</b> Bouillon de bœuf à la coriandre Nem	Salade de Riz au thon	Pâté de Campagne Pâté de Foie	Velouté de tomate vermicelles
Plat	Quiche aux fromages	Porc au caramel	Nuggets de Volaille	Gratinée de poisson	Pâtes à la Carbonara
Garniture	Salade	Riz cantonnais (sans porc)	Haricots verts à l'ail	Carottes à la crème	Emmental Râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	 Fromage	
Dessert	Fruit de saison Fruit au sirop	Salade de fruits aux litchis Beignet aux pommes	Quatre-quarts	Cake à la Vanille Cake aux Fruits Confits	Compote Fruit
Goûter	Mini viennoiserie lait Fruit	YANG ZHI GANLU Tapioca au lait de coco et Fruits	Cake Citron Lait au Chocolat Fruit	Pain Fromage Fruit	Fruit Yaourt Nature Gâteau Orange et Epices

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

80% fait maison  
cette semaine

Sorigny

Semaine du 3 au 7 février 2025

	Lundi 3 février	Mardi 4 février	Mercredi 5 février	Jeudi 6 février	Vendredi 7 février
Entrée	Rillettes cornichon Rosette	Velouté de carotte et Pomme de Terre	Macédoine	Betterave Rouge à la vinaigrette Terrine de Légumes	Velouté de Tomates
Plat	Filet de Hoki sauce citronnée	Sauté de porc à la diable	Boulette de Bœuf à la tomate	Gratin de chou-fleur, pomme de terre, et Cheddar	Carbonade Flamande de Bœuf
Garniture	Epinards à la crème	Tortis	Semoule	Salade verte	Haricots Verts et Pomme de Terre
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse <i>Végétarien</i>	Fromage
Dessert	Crêpe au sucre Crêpe au caramel	Fruit de saison Mousse à la compote	Fruit	Gaufre Tarte au citron	Gâteau à l'ananas Yaourt Fermier
Goûter	Crêpe confiture Lait à la fraise Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Pain de Mie confiture Lait	biscuit Yaourt aromatisé Fruit	Fruit pain fromage

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

Sorigny

Semaine du 10 au 14 février 2025

	Lundi 10 février	Mardi 11 février	Mercredi 12 février	Jeudi 13 février	Vendredi 14 février
Entrée	Velouté poireaux carotte pommes de terre	Salade de pâtes au surimi	Chou blanc aux pommes	Camembert Chaud	<b>Assiette Complète</b> Salade verte et Maïs
Plat	Pizza fromage et jambon	Nuggets de Poulet	Brandade de Poisson	Tortellini Epinards Ricotta	Burger fish
Garniture	Salade	Pommes Rissolées	Salade Verte	Végétarien	Frites
Fromage	Yaourt fermier	 Fromage	Fromage		Fromage
Dessert		Flan pâtissier	Compote		Crème carambar
Goûter	Madeleine Yaourt Nature Fruit	Pain confiture Lait	Biscuit Yaourt Aromatisé Fruit	Biscuit Yaourt 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

78%  
cette semaine  
fait maison

Sorigny

Semaine du 17 au 21 février 2025

	Lundi 17 février	Mardi 18 février	Mercredi 19 février	Jeudi 20 février	Vendredi 21 février
Entrée	Velouté de poireaux 	Mortadelle	Potage cultivateur  ( Poireaux, Pommes de terre, brunoise )	Carottes râpées 	Salade verte  dés de fromage
Plat	Haché de Veau	Coquillettes au beurre et jambon Blanc 	Aiguillette de volaille à la crème 	Ragout de Légumes & Pois Chiches aux épices 	Rougail Saucisse 
Garniture	Purée  de Pomme de Terre		Haricots verts 	Semoules 	 Riz 
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromages	Fromage	Petit suisse
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Marbré Maison 	Tarte aux pommes 	salade  de fruits frais
Goûter	Pain fromage fruit	biscuit lait Fruit	Yaourt aromatisé biscuit Fruit	Pain de Mie Confiture Lait chocolat	Gâteau aux pépites de chocolat  Yaourt Nature Fruit

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