

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouge mais Salade de haricots vert tomates	Macédoine vinaigrette Soupe froide de betteraves à l'ail	Salade de pâtes surimi	Melon Pastèque	Toast de camembert rôti Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Escalope de porc à la crème	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	 Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Fruits au sirop Fruits	Fromage blanc	Gâteau au chocolat Gâteau à l'ananas	Salade de fruits Fruit
Goûter	Pain Confiture Lait	Biscuit Lait chocolat Fruit	Cake aux fruits Yaourt Sirop	Clafoutis abricot Sirop Fruit	Biscuit Fruit Lait

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic Salade verte et maïs	Crudités croquantes Aïoli Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Mortadelle pistachée Rosette cornichon	Salade mêlée à la mimolette Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olives thon)
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	Riz pilaf	Semoule épicé	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt bio Smoothie aux pêches	Panna cotta fruits rouges Fromage blanc au miel	Salade de fruits	Riz au lait Semoule au lait	Fruit Salade de fruits frais
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Moelleux au citron Yaourt Sirop	Fruit Lait Biscuit	Gâteau à l'ananas Petit suisse Fruit	Pain Fromage Fruit

AU MENU

64%
fait
maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Céleri rémoulade Coleslaw	Pâté de campagne Saucisson à l'ail	Pastèque	AB Salade de riz au thon Salade de perles Marine	Œuf dur mayonnaise Salade verte fromage croûton
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	AB Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	Riz pilaf		Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Salade de fruits	AB Yaourt bio Broyé du poitou	Clafoutis aux mirabelles	Fruit Abricot au sirop	Crème vanille Crème caramel
Goûter	Pain Fromage Fruit	Flan pâtissier lait Fruit	Fruit Biscuit Lait	Gâteau Pomme Lait Fruit	Biscuit Yaourt 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.



Fait maison



Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de blé coquillettes Poivrons Salade de blé concombre oignons rouge	Radis beurre Macédoine vinaigrette	Rillette	Salade ananas crevettes Salade à l'antillaise (bananes riz thon poivrons crème épices)	Taboulé à la menthe Salade mexicaine
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomates	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Tortis	Petits pois carottes	 Riz	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Fruits au sirop	Mousse au chocolat Tarte au chocolat	Salade de fruits	Flan coco Blanc manger coco	Yaourt Fromage blanc au miel
Goûter	Biscottes Confiture Petit Suisse	Biscuit compote lait	Pain Fromage Jus de Fruit	Lait Banane au chocolat Biscuit	Brioche 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

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Chou Blanc aux pommes Coleslaw	Salade de blé, haricots verts, radis rose	Pâté de foie	Salade jambon tomates pesto Salade verte fraîcheur italienne (tomate ricotta basilic)	Salade Croutons emmental Salade de chicon aux noix
Plat	Jambon grill sauce béarnaise	Croque courgette-vache qui rit	Chipolatas	Pizza Campione Base Crème	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre	Salade Végétarien	Brocolis et pommes vapeur	REPAS ITALIEN	Pommes rissolées
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote Fruit	Pomme cuite aux 4 épices Crumble pommes	Yaourt	Tiramisu Spéculoos Tiramisu Classique	Salade de fruit Fruit
Goûter	Biscuit lait Fruit	Compote Biscuit Sirop	Pain Confiture Lait	Marbré Fromage blanc Fruit	Petit suisse Biscuit Fruit



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre Endive au bleu	Cervelas Saucisson à l'ail	Salade de pâtes au surimi		Carottes rapées Salade de Tomates
Plat	Pâtes Carbonara à la Courgette	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet		 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte <i>Vegetarien</i>	Carotte vapeur	Haricots verts persillés	LE GRAND REPAS	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Fromage blanc au miel Banane sauce chocolat	Moelleux Chocolat Moelleux Citron	 Yaourt fermier		Milkshake Ile flottante
Goûter	Biscotte confiture Lait	Biscuit Fruit Yaourt	Pain Fromage Jus de Fruit	Cookies 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

AU MENU

86% fait maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Haricots vert vinaigrette Chou fleur vinaigrette	salade de chou blanc râpé emmental Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre	Wrap crudités fromage	Salade pommes et noix Salade verte Ananas	Carotte râpée au jus d'orange Salade verte crouton
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Steak haché sauce fromagère	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	 Riz	 Salade Végétarien	Pommes rissolées	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage		Fromage
Dessert	Yaourt fermier Fromage blanc fermier aux fruits	Banane chocolat Pomme au four	Gâteau aux pommes	Crème vanille Crème chocolat	Compote Fruit
Goûter	Pain Barre de chocolat fruit	Gâteau au fromage blanc fruit sirop à l'eau	Lait Biscuit Fruit	Compote biscuit Yaourt Sucré	Marbré Chocolat 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