

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67%
fait
maison
cette semaine

SORIGNY

Semaine du 27 avril au 02 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	Haricots verts vinaigrette Macédoine vinaigrette	Champignons à la Grecque Champignons à la crème de ciboulette	Concombre vinaigrette	Salade coleslaw Betterave vinaigrette	
Plat	 Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon grill Sauce échalotes	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	Riz	Salade verte	Purée de pommes de terre	<i>Végétarien</i> Sauce tomate	FERIE
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Petit Suisse	
Dessert	 Compote Fruit au sirop	Crème dessert chocolat Ile flottante	Fruit	Gâteau maison Tarte aux pommes	
Gôûter	Biscotte Lait Confiture	Gâteau citron Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Moelleux 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

70%
fait
maison
cette semaine

SIRIGNY

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	 Tomate vinaigrette Concombre à la crème	Taboulé libanais Taboulé aux herbes	Salade Marco Polo	Carottes à l'orange & raisins secs Salade croûtons Fromage & vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	Nouilles au pesto coco citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	<i>Végétarien</i>	FERIE
Fromage	Fromage	 Fromage	Petit Suisse	 Fromage	
Dessert	Smoothie Compote	Fruit salade de fruits	Compote Fruit	Crème chocolat maison Crème vanille maison	
Goûter	Madeleine Lait Fruit	Meringue Yaourt Jus d'orange	Gâteau maison Lait Compote	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

69% fait maison
cette semaine

SIRIGNY

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade de concombre & fêta Coleslaw	Salade tomates, maïs & olives Salade de cœur de palmier & maïs	Salade céleri & pomme		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	 Rougail de colin	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	 Salade verte	Riz	Salade verte	FERIE	ASCENSION
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage Végétarien		
Dessert	Fruit au sirop Compote	Yaourt aromatisé Fromage blanc confiture	Cheesecake spéculoos		
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain Yaourt Confiture		

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

58%
fait
maison
cette semaine

SORIGNY

Semaine du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail Mortadelle	Courgettes râpées vinaigrette au curry Céleri râpé vinaigrette	Salade de quinoa aux herbes	Salade salsa (tomates, maïs & coriandre) Salade Waldorf (céleri, pomme, raisin, mayonnaise)	Menu Super Héros Salade de Wonder Woman Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	 Hoki sauce citron ciboulette	 Mijoté de bœuf à la provençale	Chipolatas aux herbes	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	Pennes	Tomates provençales	Salade verte Végétarien	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur (emmental de Iron Man)
Dessert	Fruit Soupe de fruits à la menthe	 Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Fruit	Gâteau tutti frutti Cake aux fruits confits	Eclair rapide comme Flash
Goûter	Biscuit Fromage blanc Jus multivitaminé	Gâteau marbré Lait Fruit	Tarte aux pommes Lait Fruit	Biscuit Yaourt nature sucré Compote	Biscuit Yaourt aux fruits Compote

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

62%
fait
maison
cette semaine

SORIGNY

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Mortadelle Salami	Salade de thon maïs & œufs durs	Riz niçois Salade de courgettes grillées à l'asiatique	 Carottes râpées Légumes croquants au fromage frais
Plat		 Tagliatelle au poisson crème curry	Cordon bleu	Pâté de pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	FERIE		Haricots verts persillés	<i>Végétarien</i>	Riz
Fromage		 Fromage	Fromage	Petit-Suisse	Fromage
Dessert		Salade de fruits Fruit	Tarte Caramel chocolat	Ananas rôti Crumble de pêche à la menthe	Glace
Goûter		Mini viennoiserie Lait Fruit	Gâteau au yaourt Lait Salade de fruits	Biscuit Semoule au lait Jus de fruits	Pain Yaourt aromatisé Confiture

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%
fait
maison
cette semaine

SORIGNY

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	Salade de riz tomates & maïs Salade de pâtes, olives, poivrons, basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence & mayonnaise	Salade de pâtes printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce) Salade pommes de terre & hareng	Menu Fast Food Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes & emmental	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	Salade verte		Ratatouille	 Courgettes poêlées	
Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Glace	Yaourt Fromage blanc aux fruits	Clafoutis aux fruits	Fruit Salade de fruits	Brownie maison
Goûter	Pain & confiture Yaourt aromatisé Jus de fruits	Cookies Lait Fruit	Pain Fromage Compote	Brioche & chocolat Lait Fruit	Marbré 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

62%
fait
maison
cette semaine

SIRIGNY

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon Pâté de campagne & cornichon	Pastèque Melon	Salade verte maïs & emmental	Nem Feuilleté au fromage	Radis & beurre Concombre à la crème
Plat	 Filet de poisson pané	Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Escalope de porc crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole 
Garniture	Carottes Vichy	 Végétarien	Purée de légumes	Tomate provençale	Pomme vapeur
Fromage	 Fromage	 Petit-Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Flan Pâtissier Chou à la crème	Crème Spéculoos	Coupe de fruits chantilly Banane chocolat	Fruit Compote
Goûter	Biscuit Petit Suisse Compote	Quatre-Quarts Fromage blanc Fruit	Biscuit Yaourt nature sucré Jus de fruit	Riz au lait caramel Fruit Sirop	Mini viennoiserie 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

60%
cette semaine
fait maison

SORIGNY

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque Melon	Salade de tomates vinaigrette Salade de tomates & mozzarella	Salade Marco Polo	Pâté de campagne Pâté de foie	Taboulé Concombre et fêta
Plat	Tarte à la tomate aux 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	 Filet de colin sauce chorizo	 Cuisse de poulet rôti
Garniture	Salade verte <i>Végétarien</i>	Purée de pois cassés	Tian de légumes	Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Beignet pomme Eclair au chocolat	Fromage blanc nature Fromage blanc confiture	Fruit	Fruit Salade de fruits	Tarte fine aux pommes & spéculoos Tarte fine aux prunes
Goûter	Pain Fromage Compote	Rose de Sables Lait Fruit	Biscuit Petit Suisse Fruit	Semoule au chocolat Fruit Sirop	Pain Confiture Lait au chocolat

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%
fait
maison
cette semaine

SORIGNY

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	Tomate monégasque (Farcie riz & thon) Macédoine	Salade verte, croûtons & emmental	Carottes & céleris râpés au curry	Salade de blé au surimi Salade de boulgour aux petits légumes	<u>Menu grec</u> Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de bœuf	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	Semoule Végétarien	(Nouilles chinoises, émincé de bœuf, carottes, courgettes, oignons)	Riz blanc	Salade verte	
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Salade de fruits Fruit	Flan coco	Salade de fruits aux épices Fruit	Fromage blanc stracciatella
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Pain Barre de chocolat Smoothie fraise	Cake aux fruits confits Lait Compote	Madeleine Yaourt aromatisé Jus de fruits	Biscuit Yaourt Salade de fruits

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

SIRIGNY

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Surimi mayonnaise Saucisson à l'ail	Salade de pâtes, tomates olive et basilic Salade de riz Œuf & poivrons	Radis & beurre	Concombre au fromage blanc Tomate vinaigrette	<u>Menu de fin d'année</u> Pique-nique Salade mimolette croûtons
Plat	Lasagnes de poissons aux épinards	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture		Salade verte Végétarien	Courgettes à l'ail & pommes vapeur		(Tomates, poivrons, maïs & carottes râpées)
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit	Compotée pomme rhubarbe	Fruit Compote	Glace
Goûter	Pain Lait Confiture	Moelleux ananas Fromage blanc Sirop	Pain Fromage Jus de fruits	Cookies Lait Compote	Biscuit 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