

Semaine du 05 au 09 janvier 2026

Lundi 05 janvier

Mardi 06 janvier

Mercredi 07 janvier

Jeudi 08 janvier

Vendredi 09 janvier

Entrée

Betterave vinaigrette
Macédoine vinaigrette

Velouté de légumes

Carottes râpées

Salade verte aux croûtons
Salade thon maïs

Terrine de poisson maison
Flan de légumes

Plat

Poisson pané

Steak haché sauce cheddar

Tartine chaude Savoyarde

Bœuf Bourguignon

Filet de poulet Yassa

Garniture

Petit pois

Pommes rissolées

(Pomme de terre/fromage tartiflette)

Pâtes

Riz Créolette
Végétarien

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Fromage

Dessert

Galette des rois

Fruit

Salade de fruits

Tarte aux pommes
Tarte normande

Yaourt aux fruits
Fromage blanc confiture

Gouter

Madeleine
Compote
Lait

Pain
Confiture
yaourt

Biscuit
Fruit
Lait

Flan pâtissier
Fruit

Biscuit
Petit suisse
Jus d'orange

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 12 au 16 janvier 2026

	Lundi 12 janvier	Mardi 13 janvier	Mercredi 14 janvier	Jeudi 15 janvier	Vendredi 16 janvier
Entrée	Salade de blé aux petits légumes Salade de perles ciboulettes	Velouté de butternut	Rillette de thon	Carottes râpées Endives aux pommes	Salade verte noix vinaigrette balsamique
Plat	Curry de lentilles à la courge	Filet de cabillaud, sauce aneth	Jambon blanc Sauce barbecue	Marengo de dinde	Baguettes façon Hot dog ou Hot Dog
Garniture	<i>Végétarien</i>		Chou de Bruxelles	Purée de céleri	Pennes Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Mirabelles au sirop	Crème vanille Crème chocolat	Compote	Œuf au lait Crème renversée	Liégeois vanille
Goûter	Pain Confiture Lait	Gâteau aux poires Lait	Pain Fromage Lait	Yaourt aromatisé Biscuit Jus de fruit	Semoule au lait Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.



Semaine du 19 au 23 janvier 2026

Lundi 19 janvier

Mardi 20 janvier

Mercredi 21 janvier

Jeudi 22 janvier

Vendredi 23 janvier

Entrée

Chou-fleur vinaigrette
Carottes râpées ciboulettes

Macédoine Vinaigrette
Salade de fenouil et pomme

Salade lentilles échalotes

Velouté de poireaux

Pâté de foie
Pâté de campagne

Plat

Colin sauce aurore

Sauté de Bœuf à la moutarde

Croissant au jambon de dinde

Parmentier de patates douces et lentilles

Pot au feu de la mer

Garniture

Riz

Purée de pommes de terre

Salade verte

Végétarien

Légumes assortis

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Novly caramel

Marbré Gâteau à la cannelle

Crème au nutella

Fruit frais
Fruits au sirop

Poire au chocolat
Compote maison

Gouter

Pain Fromage Fruit

Cookie Fruit Yaourt

Gâteau aux pommes Yaourt Fruit

Pain beurre Miel Fruit

Gâteau à la banane Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 26 au 30 janvier 2026

	Lundi 26 janvier	Mardi 27 janvier	Mercredi 28 janvier	Jeudi 29 janvier	Vendredi 30 janvier
Entrée	Bouillon tomate vermicelles	Nouvel an chinois Nem	Velouté de panais et pomme de terre	Coleslaw Céleri rémoulade	Betterave vinaigrette Macédoine vinaigrette
Plat	Quiche aux fromages	Nouilles sautées au bœuf et légumes	Nuggets de Volaille	Brandade de poisson au curry	Pâtes à la carbonara
Garniture	Salade		Haricots verts à l'ail	Végétarien	Emmental râpé
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	Fromage	
Dessert	Fruit de saison Fruit au sirop	Gâteau coco	Quatre-quarts	Gâteau vanille Gâteau poire	Compote Fruit
Gouter	Mini Viennoiserie Lait Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Lait	Pain Fromage Fruit	Cake au citron Jus de fruit Fromage blanc

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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.



AU MENU



Sorigny

Semaine du 02 au 06 février 2026

Lundi 02 février

Mardi 03 février

Mercredi 04 février

Jeudi 05 février

Vendredi 06 février

Entrée

Terrine de saumon
Terrine de légumes

Velouté de poireaux vache
qui rit

Betteraves
vinaigrette

Duo de carottes
et panais râpés
Rillettes de légumes

Salade d'endives
croûtons échalotes
Salade verte
oignon rouge maïs

Plat

Dos de colin
sauce citronnée

Confit
de poitrine de porc
au jus

Couscous boulette bœuf
/merguez

Parmentier de choux
fleurs et lentilles blondes

Bœuf
à la flamande

Garniture

Epinards
à la crème

Tortis

Semoule
Légumes à couscous

Végétarien

Pomme vapeurs

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Fromage

Dessert

Crêpe au sucre
Crêpe confiture

Fruit de saison
Compote

Glace

Brioche perdue
Pain perdu

Gâteau à l'ananas
Ananas rôties

Goûter

Crêpe
Lait et chocolat

Fruit
Cake
aux pépites de chocolat
Yaourt

Pain perdu
Lait
Jus de fruit

Biscuit
Yaourt
Fruit

Pain
Fromage
Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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 09 au 13 février 2026

	Lundi 09 février	Mardi 10 février	Mercredi 11 février	Jeudi 12 février	Vendredi 13 février
Entrée	Velouté poireaux carottes pomme de terre Bouillon de légumes	Salade de riz aux petits légumes Salade de pâtes au surimi	Concombres à la crème	Feuilleté fromage Toast de chèvre chaud	Salade verte
Plat	Pizza bolognaise (mozza, bœuf haché, sauce tomate)	Gratin d'endives au jambon	Nuggets de volaille	Tortilla oignons caramélisés et fromages	Burger Fish
Garniture	Salade		Petits pois	Salade verte Végétarien	Frites
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Compote	Crème au chocolat Crème à la vanille	Fruit Salade de fruits	Île flottante Crème dessert au chocolat	Fruit
Goûter	Madeleine Fruit Yaourt	Pain Confiture Lait	Biscuit Compote Lait	Flan pâtissier au chocolat Fruit	Biscuit Petit suisse Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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



Sorigny

Semaine du 16 au 20 février 2026

Lundi 16 février

Mardi 17 février

Mercredi 18 février

Jeudi 19 février

Vendredi 20 février

Entrée

Velouté de potimarron

Salade de cervelas

Bouillon de volaille

Salade pommes de terre ciboulette

Velouté de carottes au cumin

Plat

Bouchée à la reine (des de dinde)

Poisson meunière

Coquiflette

Curry japonais aux légumes (légumes au bouillon curry et fond)

Rougail Saucisse

Garniture

Salade

Purée de carottes

Boulghour Végétarien

Riz

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Fromage

Petit suisse

Dessert

Liégeois chocolat

Fruit

Marbré vanille chocolat

Tarte aux pommes

Salade de fruits frais

Goûter

Pain Fromage Fruit

Pain Confiture Lait

Biscuit Compote Yaourt

Pain Confiture Lait

Gâteau à l'orange et pépite de chocolat Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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



Sorigny

Semaine du 23 au 27 février 2026

Lundi 23 février

Mardi 24 février

Mercredi 25 février

Jeudi 26 février

Vendredi 27 février

Entrée

Taboulé d'hivers

Pâté de campagne

Salade strasbourgeoise

Cake au fromage

Velouté de lentilles corail

Plat

Saucisse de volaille

Gratin de poisson

Cordon bleu

Bœuf Carottes

Omelette au fromage

Garniture

Purée de brocolis

Salade verte

Haricots beurres

Pommes sautées et salade

Fromage

Fromage

 Fromage

Fromage

Fromage blanc

Petit suisse
Végétarien

Dessert

Compote

Semoule au chocolat

Yaourt

Fruit de saison

Eclair au chocolat

Gouter

Biscotte Lait Fruit

Gâteau au chocolat Jus de fruit

 Pain Fromage Fruit

Marbré salade de fruits

 Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées 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