VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

	Lundi 31 août ALSH	Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade Mexicaine (haricots rouges & maïs) Macédoine mayonnaise	Salade de chou	Poireaux vinaigrette Poireaux mimosa	Carottes râpées Concombres râpés
Plat	Haché de veau	Poisson blanc sauce citron	Jambon grill	Gnocchis sauce tomate	Poulet rôti BIO
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	Ecrasé de pomme de terre	& emmental râpé	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage BIO	Fromage à la coupe	Végétarien	Fromage BIO
Dessert	Compote de fruits BIO	Novly caramel Novly vanille	Gâteau au chocolat	Fruit de saison Salade de fruits	Glace
Goûter	Palmier Lait Nesquik Fruit	Gâteau au chocolat Sirop Fruit	Pain au lait Barre de chocolat Verre de lait	Madeleine Fromage blanc & confiture Jus d'orange	Pain & fromage Fruit Sirop

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

100% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Cervelas & cornichon Surimi mayonnaise	Macédoine mayonnaise Rillettes de légumes	Salade de croûtons & dés d'emmental	Taboulé Piémontaise	Céleri rémoulade Céleri branche
Plat	Colin Sauce curry	Galette de blé noir garnie de pommes de terre & fromage	Chipolatas	Sauté de bœuf BIO Strogonoff	Sauté de poulet aux champignons
Garniture	Epinards béchamel	Salade verte BIO Végétarien	Lentilles	Carottes	Pommes rissolées
Fromage	Fromage BIO	Fromage à la coupe	Fromage	Petit Suisse	Fromage BIO
Dessert	Yaourt nature Yaourt aromatisé	Salade de fruits Fruit	Moelleux aux pommes Moelleux à la vanille	Fruit de saison	Banane au chocolat Poire au chocolat
Goûter	Pain & confiture Fruit Sirop	Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Compote Jus d'orange	Biscuit Semoule au lait Fruit	Pain & fromage Sirop 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

100% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis & beurre Tomates vinaigrette	Betteraves vinaigrette Champignons à la crème	Salade verte & fromage	Melon Pastèque	Salade Marco Polo Salade de pâtes & mimolette
Plat	Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc-salami)	Calamars à la romaine	Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	Riz	Poêlée de légumes
Fromage	Petit Suisse	Fromage BIO	Petit Suisse	Fromage BIO	Fromage
Dessert	Mirabelles au sirop Abricots au sirop	Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Glace	Crème chocolat Crème caramel
Goûter	Langue de chat Yaourt Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Petit beurre Fromage blanc Sirop	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Compote Sirop

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

100% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental Crêpe aux champignons	Betterave à la féta Betterave au chèvre	Carottes râpées à l'orange	Thème LA GRECE Salade Grecque Tomates, concombres, feta & olives noires	Champignons à la crème Champignons vinaigrette
Plat	Crumble de colin	Croque fromage tomate & emmental	Poisson pané sauce tartare	Moussaka aux boulettes d'agneau	Spaghettis à la carbonara
Garniture	Semoule aux légumes	Salade Bio Végétarien	Petits pois		
Fromage	Fromage BIO	Fromage	Petit Suisse	Fromage Blanc Stracciatella	Fromage BIO
Dessert	Fruit Compote	Yaourt BIO Yaourt fermier	Salade de fruits frais Fruit	Gâteau grec (Ravani semoule)	Compote de fruits Fruit
Goûter	Pain & confiture Petit Suisse Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Moelleux à la fraise Fruit Sirop	Mini viennoiserie Lait Fruit	Marbré 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade de perles surimi sauce cocktail Salade de riz au thon	Pâté de foie Pâté de campagne	Flammenkuche	Betterave à la féta Tortilla pommes de terre	Courgettes râpées au curry Céleri au yaourt
Plat	Aiguillette de poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon grill	Dahl de lentilles au curry	Chili con carne
Garniture	Haricots beure	Salade verte BIO	Salsifis braisés	Végétarien Boulgour	Riz BIO
Fromage	Fromage	Fromage BIO	Fromage	Petit Suisse	Fromage BIO
Dessert	Ile flottante Fromage blanc	Fruit	Compote Fruit	Gâteau marbré Gâteau aux pommes	Fruit Salade de fruits
Goûter	Pain confiture Petit Suisse Sirop	Madeleine Fromage blanc Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Petit beurre Smoothie Banane	Pain Barre de chocolat Sirop

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

0% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Salade de blé aux petits légumes Salade de pâtes aux petits pois sauce crémeuse	Toast chèvre rôti		Salade Caraïbes (surimi ananas &maïs) Salade d'endives aux noix
Plat	Saucisse	Parmentier de butternut & patates douces	Haut de cuisse de poulet BIO		Blanquette de veau
Garniture	Purée	Végétarien	Purée de céleri & pommes de terre	LE GRAND REPAS	Carottes Vichy
Fromage	Fromage BIO	Fromage	Fromage		Fromage BIO
Dessert	Crème chocolat Crème vanille	Fruit Salade de fruits	Mousse au chocolat Fruit		Fruit de saison
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Cookie maison Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau au yaourt Lait Nesquik Fruit	Madeleine Compote Sirop

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

100% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron Velouté d'automne	Mortadelle pistachée Saucisson à l'ail	Salade de lentilles vinaigrette	Salade de chou chinois Salade de chou rouge	Thème USA/WESTERN Salade verte & maïs
Plat	Couscous végétarien	Colombo de porc	Quiche Lorraine	Sauté de volaille à la crème	Fish burger sauce barbecue
Garniture	Végétarien (Légumes, pois chiches, semoule)	Pennes	Salade verte	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage BIO	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage BIO
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Compote de fruits Fruit	Fruit	Cake au citron Cake au chocolat	Glace
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Cake aux poires Lait	Pain Confiture Fruit	Pain d'épices Compote 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Sorigny

Semaine du 19 au 23 octobre 2026 ALSH

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Bouillon de volaille aux vermicelles	Taboulé libanais (Boulgour & menthe)	Céleri rémoulade	Cake aux carottes	Radis & beurre
Plat	Rougail saucisses	Blanquette de poisson	Spaghettis à la bolognaise	Tortilla pomme de terre & Mimolette	Haché de veau sauce gorgonzola
Garniture	Riz BIO	Carottes Vichy	Emmental râpé	Salade verte BIO Végétarien	Frites
Fromage	Petit Suisse	Fromage BIO		Petit Suisse	Fromage
Dessert	Compote	Yaourt BIO	Moelleux au citron	Pot de crème	Fruits de saison BIO
Goûter	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Yaourt Fruit	Biscuit 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

Sorigny

Semaine du 26 au 30 octobre 2026 ALSH

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Salade Marco Polo Salade de blé aux petits légumes	Lentilles vinaigrette Haricots blancs vinaigrette	Carottes râpées	Poireaux vinaigrette	Betterave vinaigrette
Plat	Escalope de dinde Crème moutarde	Lasagnes chèvre épinards	Bœuf Bourguignon BIO	Dos de colin	Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture	Brocolis	Salade	Pâtes	Riz créole	Pommes de terre rissolées
Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Mimolette
Dessert	Fruit BIO	Ile flottante	Salade de fruits	Donut	Yaourt sucré
Goûter	Gâteau maison Lait Fruit	Biscuit Lait Fruit	Pain Fromage Fruit	Gâteau maison Yaourt Fruit	Biscuit Lait Fruit

Végétarien

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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison