VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

93% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 1er septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre
Entrée	En avant pour une nouvelle année !	Macédoine vinaigrette Mousse de betteraves À l'ail	Taboulé à la menthe Salade de quinoa	Melon Pastèque	Toast de camembert rôti Toast De chévre chaud
Plat		Filet de merlu Sauce citronnée	Roti de porc à la crème	Parmentier De lentilles	Bœuf à la provençale
Garniture		Riz aux petits légumes Pâtes À la tomate	Ratatouille Légume du jour	Végétarien Parmentier De légumes	Haricots verts Légume du jour
Fromage	BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Emmental	Brie	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert		Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Poire au sirop Pomme au four	Gâteau au chocolat **Gâteau au citron**	Salade de fruits frais Fruit de saison

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

75% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

	Lundi 07 septembre	Mardi 08 septembre	Mercredi 09 septembre	Jeudi 10 septembre	Vendredi 11 septembre
Entrée	Tomates au basilic Courgette râpée	Crudités croquantes Aïoli Carottes râpées	Concombre vinaigrette Radis rose	Cervelas petit beurre Saucisson à l'ail Petit beurre	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olive thon) Chou blanc au jambon
Plat	Omelette emmental	Sauté de dinde Basquaise	Sauté de Veau Aux olives	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Pommes sautées Coquillettes	Riz pilaf Boulgour pilaf	Semoule épicée Mélange gourmand	Epinard à la crème Légume du jour	Frites Galette de polenta
Fromage	Coulommiers	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aux fruits Yaourt nature	Panna cotta fruits rouges Panna cotta Coulis d'abricot	Assortiment De fruits de saison	Riz au lait vanille Riz au lait chocolat	Assortiment De fruits de saison

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

79% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Céleri rémoulade Coleslaw	Pâté de campagne Cornichon Rillettes cornichon	Pastèque **Melon**	Salade de perle marine Salade de pennes Au thon	Œuf dur Mayonnaise Houmous
Plat	Cuisse de poulet grillée	Parmentier de poisson	Rôti de porc à l'italienne (romarin, ail)	Bœuf Bourguignon	Galette De flocons d'avoine Au fromage Végétarien
Garniture	Riz pilaf Semoule	Salade verte Légume du jour	Blé aux carottes Quinoa aux épices	Haricots beurre à l'ail Légume du jour	Petits pois Légume du jour
Fromage	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Montcadi	Carré Ligueil	Morbier
Dessert	Assortiment De fruits de saison	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Clafoutis aux mirabelles Clafoutis aux pommes	Assortiment De fruits de saison	Crème vanille Crème café

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

74% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Taboulé À la menthe Salade mexicaine	Radis beurre Chou rouge vinaigrette	Rillettes et Cornichon Pâté de foie cornichon	Salade ananas Crevettes Salade antillaise	Salade de blé concombre oignons rouge Salade de lentilles
Plat	Lasagnes Ricotta-épinards Végétarien	Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Quiche courgette et thon
Garniture	Légume du jour	Tortis Semoule	Petits pois, carottes Légume du jour	Riz pilaf Pepinettes	Salade verte Légume du jour
Fromage	Cantal	Yaourt nature sucré	Camembert	Bûche au lait mélange	Comté
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Mousse au chocolat Mousse au carambar	Salade de fruits frais Fruit de saison	Flan coco Flan vanille	Assortiment De fruits de saison

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

70% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

REPAS ITALIEN

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 1er octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	Salade Waldorf Coleslaw	Salade de blé, haricots verts, radis rose	Pâté de foie Jambon blanc	Salade jambon tomates pesto	Salade de chicon aux noix Salade de mâche emmental
Plat	Filet de limande Sauce chorizo	Croque courgette vache qui rit	Chipolatas	Sauté de Veau À la milanaise	Poulet rôti
Garniture	Purée de pommes de terre Purée de pois cassés	Salade verte Légume du jour	Brocolis et pommes vapeur Légume du jour	Spaghetti	Pommes rissolées Polenta crèmeuse
Fromage	Bûche du Pilat	Edam	Cantal	Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Assortiment De fruits de saison	Pomme cuite aux 4 épices Poire rôtie au miel	Yaourt aux fruits Yaourt nature sucré	Tiramisu classique Tiramisu spéculoos	Salade de fruit frais Fruit de saison

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

81% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Radis beurre Radis noir râpé	Cervelas Saucisson à l'ail	Salade de pâtes au surimi Salade de riz au thon	**Le grand repas**	Salade de tomate Carottes râpées
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental ,mimolette)	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet		Parmentier D'effiloché de bœuf
Garniture	Salade verte Légume du jour	Carottes vapeur Légume du jour	Haricots verts persillés Légume du jour		Salade verte Légume du jour
Fromage	Carré Ligueil	Bleu d'Auvergne	Montcadi		Monboisier
Dessert	Fromage blanc au miel Fromage blanc confiture	Moelleux Chocolat Moelleux à l'orange	Yaourt Aux fruits Yaourt nature sucré		Milkshake Île flottante

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

85% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Haricots verts Vinaigrette Chou Fleur Vinaigrette	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre Salade de lentilles	Wrap crudités fromage Wrap crudité jambon	Salade verte Ananas Salade d'endive Aux pommes	Carotte râpée au jus d'orange Chou blanc râpé
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Paleron de bœuf braisé	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Riz Pépinettes	Végétarien Salade verte Légume du jour	Pommes rissolées Pomme boulangère	Purée de carottes Purée de céleri	Semoule aux 4 épices Mélange gourmand
Fromage	Mimolette	Brie	Yaourt aux fruits	Carré Ligueil	Coulommiers
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Banane chocolat Ananas rôti	Gâteau aux pommes Clafoutis aux raisins	Crème vanille Crème caramel	Compote pomme Compote banane

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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

84% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 19 au 23 octobre 2026

	Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre
Entrée	Betteraves vinaigrette Poireau vinaigrette	Salade strasbourgeoise Salade pomme de terre Au thon	Saucisson À l'ail Cervelas	Salade Marco Polo Salade de pâtes Aux moules	Salade de croûtons-fromage-crème citronnée Salade d'endive À la mimolette
Plat	Rougail de colin	Aiguillettes de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine Végétarien	Bœuf mode
Garniture	Riz pilaf Coquillettes	Brocolis Légume du jour	Purée de patate douce Purée de céleri	Légume du jour	Carottes braisées Légume du jour
Fromage	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Tomme grise
Dessert	Assortiment De fruits de saison	Mousse au chocolat Mousse aux fruits	Assortiment De fruits de saison	Flan pâtissier vanille Flan pâtissier caramel	Salade de fruits frais Fruit de saison

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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

67% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 26 au 30 octobre 2026

	Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Entrée	Mortadelle Jambon blanc	Potage de tomates vermicelle Potage de légumes	Salade verte fromage et crouton Salade verte, À l'effiloché de poisson	Carottes râpées au citron Champignons à la crème	Potage butternut curcuma
Plat	Gratin de colin aux petits légumes	Galette de blé noir au fromage Végétarien	Boudin blanc	Mijotée de porc aux olives	Parmentier d'halloween
Garniture	Légume du jour	Salade verte Légume du jour	Purée de pomme de terre Purée de pois cassés	Tortis Semoule	Purée de potiron Effiloché de Bœuf
Fromage	Montcadi	Bûche chévre	Camembert	Petit suisse aromatisé	Mimolette
Dessert	Yaourt nature sucré Yaourt aux fruits	Assortiment De fruit de saison	Crème au caramel Crème à la fleur d'oranger	Assortiment De fruit de saison	Mousse au chocolat et à l'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

79% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle Bouillon de bœuf tapioca	Haricots rouges, mais Lentilles à l'échalote	Salade de pâtes et mimolette Salade de pâtes Aux dés de dinde	Camembert chaud toasté Chévre chaud toasté	Coleslaw Radis noir râpé
Plat	Poitrine de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Curry de lentilles Corail à la courge	Cuisse de poulet grillé Jus au thym
Garniture	Pommes rissolées Pennes	Blé pilaf Quinoa	Carottes à la crème Légume du jour	Végétarien	Riz pilaf Polenta
Fromage	Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme blanche	Fourme d'Ambert	Emmental
Dessert	Compote Pomme Compote Tutti fruiti	Novly vanille Novly caramel	Cake nature Cake aux fruits confits	Assortiment De fruits de saison	Banane rôtie Ananas rôti

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

81% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Taboulé menthe citron Salade de pois chiche	Salade de croutons dés emmental Salade d'endive		Potage de légumes Velouté Dubarry	Carotte râpée au citron Céleri vinaigrette
Plat	Saumon Beurre blanc	Aiguillettes de poulet Panées aux céréales		Sauté de bœuf strogonoff	Jambon Grill
Garniture	Brocolis Légume du jour	Frites Patate douce rôtie	FERIE	Haricots beurre Légume du jour	Coquillettes Haricots blancs
Fromage	Coulommiers	Montcadi		Cantal	Gouda
Dessert	Crème Caramel Crème fraise tagada	Compote poire Compote banane		Moelleux aux pommes Moelleux aux poires	Salade de fruits frais Fruit de saison

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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

74% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Salade chou rouge Salade de chou blanc	Terrine de légumes Terrine provençale	Salade verte Maïs Salade de chou chinois	Betteraves vinaigrette Champignons à la grecque	Haricots verts Mimosa Poireau mimosa
Plat	Gratin macaronis, brocolis mimolette	Sauté de dinde Au curry	Raclette (jambon blanc-bacon)	Calamars à la romaine	Parmentier d'effiloché de bœuf
Garniture	Végétarien Salade verte Légume du jour	Julienne de légumes Légume du jour	Pomme de terre fromage raclette	Panais au curcuma Légume du jour	Salade verte Légume du jour
Fromage	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Montcadi	Monboisier	Bûche mi-chévre
Dessert	Assortiment De fruits de saison	Liégeois chocolat Liégeois vanille	Compote de pomme Compote de poire	Ananas rôti au miel Banane rôtie	Gâteau Marbré Pain d'épices

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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

78% fait maison cette semaine

Tigy

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise Haricots verts vinaigrette	Salade d'endive mimolette Salade mâche, noix croûtons	Betterave Rouge ciboulette Champignons À la grecque	Velouté de patate douce Velouté De potimarron	Choux fleurs vinaigrette Brocolis vinaigrette
Plat	Colin sauce hollandaise	Cassoulet	Croque monsieur	Tajine de pois chiche Aux légumes	Bœuf Bourguignon
Garniture	Riz pilaf Boulgour pilaf		Salade verte Légume du jour	Végétarien	Farfalles Semoule
Fromage	Brie	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré	Assortiment De fruits de saison	Mousse Aux fruits rouges Mousse Aux fruits jaunes	Crème vanille Crème caramel	Moelleux chocolat Brownies

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