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	Taboulé à la menthe	Melon	Toast de camembert rôti
Plat		Filet de merlu Sauce citronnée	Roti de porc à la crème	Parmentier De lentilles	Bœuf à la provençale
Garniture		Riz aux petits légumes	Ratatouille	Végétarien	Haricots verts
Fromage		Emmental	Brie	Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	BONNE RENTRÉE DES CLASSES	Yaourt aromatisé	Poire au sirop	Gâteau au chocolat	Salade de fruits frais

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	Crudités croquantes Aïoli	Concombre vinaigrette	Cervelas petit beurre	Salade façon niçoise (salade tomates poivrons olive thon)
Plat	Omelette emmental	Sauté de dinde Basquaise	Sauté de Veau Aux olives	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien Pommes sautées	Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Coulommiers	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aux fruits	Panna cotta fruits rouges	Fruit de saison	Riz au lait	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

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	Pâté de campagne Cornichon	Pastèque	Salade de perle marine	Œuf dur mayonnaise
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
Garniture	Riz pilaf	Salade verte	Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	Végétarien
Fromage	Yaourt aromatisé	Saint Paulin	Montcadi	Carré Ligueil	Morbier
Dessert	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Clafoutis aux mirabelles	Fruit de saison	Crème vanille

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	Radis beurre	Rillettes Cornichon	Salade ananas crevettes	Salade de blé concombre oignons rouge
Plat	Lasagnes ricotta-épinard	Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Quiche courgette et thon
Garniture	Végétarien	Tortis	Petits pois carottes	Riz pilaf	Salade verte
Fromage	Cantal	Yaourt nature sucré	Camembert	Bûche au lait mélange	Comté
Dessert	Yaourt aromatisé	Mousse au chocolat	Salade de fruits frais	Flan coco	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

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	Salade de blé, haricots verts, radis rose	Pâté de foie	Salade jambon tomates pesto	Salade de chicon aux noix
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	Salade verte	Brocolis et pommes vapeur	Spaghetti	Pommes rissolées
Fromage	Bûche du Pilat	Edam	Cantal	Gouda	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Pomme cuite aux 4 épices	Yaourt aux fruits	Tiramisu classique	Salade de fruit frais

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	Cervelas	Salade de pâtes au surimi	**Le grand repas**	Salade de tomate
Plat	Pizza aux 3 fromages (mozza, emmental ,mimolette)	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet		Parmentier D'effiloché de bœuf
Garniture	Salade verte	Carottes vapeur	Haricots verts persillés		Salade verte
Fromage	Carré Ligueil	Bleu d'Auvergne	Montcadi		Monboisier
Dessert	Fromage blanc au miel	Moelleux Chocolat	Yaourt fermier		Milkshake

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	Salade de pomme de terre oignons rouge vinaigre de cidre	Wrap crudités fromage	Salade verte Ananas	Carotte râpée au jus d'orange
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	Paleron de bœuf braisé	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	Riz	Salade verte	Pommes rissolées	Purée de carottes	Semoule aux 4 épices
Fromage	Mimolette	Brie	Yaourt aux fruits	Carré Ligueil	Coulommiers
Dessert	Yaourt aromatisé	Banane chocolat	Gâteau aux pommes	Crème vanille	Compote

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	Salade strasbourgeoise	Saucisson À l'ail	Salade Marco Polo	Salade de croûtons-fromage-crème citronnée
Plat	Rougail de colin	Aiguillettes de volaille à la crème	Escalope de porc à la moutarde	Œuf florentine	Bœuf mode
Garniture	Riz pilaf	Brocolis	Purée de patate douce	Végétarien	Carottes braisées
Fromage	Petit suisse sucré	Emmental	Yaourt nature	Cantal	Tomme grise
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Flan pâtissier	Salade de fruits frais

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

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	Potage de tomates vermicelle	Salade verte fromage et crouton	Carottes râpées au citron	Potage butternut curcuma
Plat	Gratin de colin aux petits légumes	Galette de blé noir au fromage	Boudin blanc	Mijotée de porc aux olives	Parmentier d'halloween
Garniture		Végétarien Salade verte	Purée de pomme de terre	Tortis	Purée de potiron Effiloché de Bœuf
Fromage	Montcadi	Bûche chévre	Camembert	Petit suisse aromatisé	Mimolette
Dessert	Yaourt nature sucré	Fruit de saison	Crème au caramel	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	Haricots rouges, mais	Salade de pâtes et mimolette	Camembert chaud toasté	Coleslaw
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	Blé pilaf	Carottes à la crème	Végétarien	Riz pilaf
Fromage	Yaourt aromatisé	Camembert	Tomme blanche	Fourme d'Ambert	Emmental
Dessert	Compote Pomme	Novly vanille	Cake nature	Fruit de saison	Banane rôtie

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 croutons dés emmental		Potage de légumes	Carotte râpée au citron
Plat	Saumon Beurre blanc	Aiguillettes de poulet Panées aux céréales		Sauté de bœuf strogonoff	Jambon Grill
Garniture	Brocolis	Frites	FERIE	Haricots beurre	Coquillettes
Fromage	Coulommiers	Montcadi		Cantal	Gouda
Dessert	Crème Caramel	Compote		Moelleux aux pommes	Salade de fruits frais

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	Terrine de légumes	Salade verte maïs	Betteraves vinaigrette	Haricots verts 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	Julienne de légumes	Pomme de terre fromage raclette	Panais au curcuma	Salade verte
Fromage	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Montcadi	Monboisier	Bûche mi-chévre
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Ananas rôti au miel	Gâteau Marbré

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.

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	Salade d'endive mimolette	Betterave Rouge ciboulette	Velouté de patate douce	Choux fleurs vinaigrette
Plat	Colin sauce hollandaise	Cassoulet	Croque monsieur	Tajine de pois chiche Aux légumes	Bœuf Bourguignon
Garniture	Riz pilaf		Salade verte	Végétarien	Farfalles
Fromage	Brie	Petit suisse aromatisé	Emmental	Yaourt nature	Saint Nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse Aux fruits rouges	Crème vanille	Moelleux chocolat

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