VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Entrée	Velouté à la tomate vermicelle	Salade de pâtes au maïs Salade de riz aux olives	Surimi mayonnaise	Concombres à la crème Haricots verts échalote	Menu Halloween Feuilleté saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Hachis parmentier de bœuf	Jambon grill, sauce brune	Crumble de légumes aux lentilles	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette	Salade verte	Purée de carottes	Végétarien	Potimarron rôti
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote	Mousse chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	Brioche Lait Nesquik Compote	Gâteau au chocolat Yaourt nature Fruit	Pain au lait / chocolat Fruit Verre de lait	Fromage blanc confiture Madeleine Jus d'orange	Cookies Jus d'orange Yaourt aromatisé

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

Sorigny

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Rillettes de poissons Terrine de légumes	Velouté de légumes	Férié	Chèvre chaud toasté Allumette au fromage	Potage carotte cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Médaillon de merlu sauce citron		Gratin de gnocchis sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis		Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage ou laitage
Dessert	Compote de fruits / compote pommes	Liégeois vanille / chocolat		Fruit de saison / compote	Crumble pommes cannelle / crumble poire
Goûter	Biscuit Meringue Fromage blanc Fruit	Brownies au chocolat Yaourt aromatisé Fruit		Fromage blanc confiture Madeleine Jus d'orange	Riz au lait Fruits 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

73% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas cornichon Rosette cornichon	Carottes vinaigrette Salade d'endives aux pommes	Salade de croûtons dés emmental	Potage Dubarry	Feuilleté au fromage Feuilleté à la viande
Plat	Colin sauce curry	Tortilla pommes de terre fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture	Épinards	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Vache picon	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier nature / yaourt fermier aromatisé	Gâteau aux pommes ou poires	Banane chocolat	Salade de fruits ou fruit	Pêche au sirop / abricot au sirop
Goûter	Pain confiture Compote Yaourt sucré	Cake aux pépites de chocolat Fromage blanc Fruit	Biscuit Yaourt aromatisé Jus multifruits	Semoule au lait Biscuit Fruit	Pain beurre Sirop 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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

85% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Betterave vinaigrette Céleri rémoulade	Rillettes cornichon Rosette cornichon	Bouillon de volaille au vermicelle	Carottes au yaourt Champignons à la crème	Coleslaw Salade de céleri râpé ciboulette
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Blanquette de dinde	Raclette (jambon blanc, salami)	Calamar à la romaine	Émincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes vichy	Pomme de terre fromage raclette Salade verte	Purée de pommes de terre et panais	Riz
Fromage	Petit suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Île flottante / crème chocolat	Gâteau marbré / mirabelles	Compote pomme	Pomme rôtie au miel / poire cuite cannelle	Mousse au chocolat / caramel
Goûter	Moelleux fraise Yaourt Fruit	Flan pâtissier Lait au chocolat Fruit	Petit beurre Fromage blanc Compote	Pain / fromage Sirop Fruit	Gâteau au yaourt Lait 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

82% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Smoothie de petits pois Houmous	Salade verte & croûtons Chou rouge aux pommes	Rillettes de poissons	Velouté de butternut	Velouté de brocolis
Plat	Gratin de merlu à l'emmental aux légumes	Saucisse aux lentilles	Croque-monsieur	Œufs durs florentine Végétarien	Spaghettis à la bolognaise
Garniture			Salade verte		
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit suisse	Fromage à la coupe	Emmental Fromage
Dessert	Yaourt nature ou fruit	Poire au chocolat / compote maison	Salade de fruits frais / fruits	Crème dessert chocolat / crème dessert caramel	Novly caramel ou vanille
Goûter	Pain confiture Yaourt Fruit	Marbré au chocolat Lait Fruit	Moelleux à la fraise Fromage blanc Fruit	Mini viennoiserie Lait Compote	Clafoutis aux pommes 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

86% fait maison cette semaine

Sodexo

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles surimi sauce corail Macédoine mayonnaise	Velouté de tomates vermicelle	Salade de chou rouge	Soupe auvergnate	Carottes râpées au yaourt Duo de carottes et panais
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Cordon bleu	Quiche patate douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Purée de potimarron	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage ou laitage	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc coulis de fruits ou miel	Clémentine / banane	Gâteau chocolat	Salade de fruits / quetsches au sirop	Gâteau marbré / gâteau vanille
Goûter	Pain / confiture Petit suisse Fruit	Fromage blanc Madeleine Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit	Smoothie chocolat Banane Petit beurre	Pain / chocolat Yaourt Jus de pomme

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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



AU MENU

85% fait maison cette semaine

Sorigny

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Entrée	Velouté de potiron	Saucisson à l'ail Rillettes de légumes		Repas de Noël	Surimi mayonnaise Salade de chou chinois
Plat	Couscous végétarien (légumes, pois chiches, semoule)	Poisson à l'aneth			Aiguillette de poulet sauce tartare
Garniture	Végétarien	Pennes	Repas de Noël ALSH		Purée de petits pois
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe			Fromage à la coupe
Dessert	Crème vanille ou praliné	Compote / fruit			Cake chocolat / cake au citron
Goûter	Biscuit Compote Yaourt sucré	Pain / fromage Lait Fruit	Cake aux poires Compote Lait	Sablé de Noël Yaourt Jus d'orange	Roses des sables Yaourt 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