

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



70%
fait
maison

Sorigny

Semaine du 6 au 10 novembre 2023

D
E
J
E
U
N
E
R

G
O
U
T
E
R

BON APPÉTIT !

Toutes les viandes de bœuf, porc, agneau, lapin et volailles sont fraîches et d'origine française, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires.

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, -2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



82%
fait
maison

Sorigny

Semaine du 13 au 17 novembre 2023

DE
J
E
U
N
E
R

G
O
U
T
E
R

| | Lundi 13 novembre | Mardi 14 novembre | Mercredi 15 novembre | Jeudi 16 novembre | Vendredi 17 novembre |
|--|--|---|---|--|--|
| | <p>Cervelas cornichon Rosettes cornichon</p> <p>Colin Sauce curry </p> <p>Épinards</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Yaourt fermier nature Yaourt fermier aromatisé</p> | <p>Carottes vinaigrette </p> <p>Salade d'endives aux pommes</p> <p>Galette de blé noir Pommes de terre </p> <p>fromage</p> <p>Végétarien</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit</p> <p>Salade de fruits </p> | <p>Salade de croutons dés d'emmental </p> <p>Chipolatas </p> <p>Lentilles </p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Bananes chocolat </p> | <p>Potage Dubarry </p> <p>Sauté de Bœuf Strogonoff </p> <p> Pâtes </p> <p>Petit suisse</p> <p>Moelleux aux pommes </p> <p>Moelleux vanille</p> | <p>Céleri Rémoulade </p> <p>Poireaux vinaigrette </p> <p>Poulet rôti </p> <p>Frites</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Pêche au sirop Abricot au sirop</p> |
| | <p>Pain confiture Compote Sirop</p> | <p>Cake aux pépites de chocolat </p> <p>Fromage blanc Fruit</p> | <p>Biscuit Compote Jus d'orange</p> | <p>Semoule au lait </p> <p>Biscuit Fruit</p> | <p>Pain fromage Sirop Fruit</p> |

BON APPÉTIT !

Toutes les viandes de bœuf, porc, agneau, lapin et volailles sont fraîches et d'origine française, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires.

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, -2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



59%
fait
maison

Sorigny

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

DE
JE
UN
ER

G
O
U
T
E
R

Lundi 20 novembre

Mardi 21 novembre

Mercredi 22 novembre

Jeudi 23 novembre

Vendredi 24 novembre

Radis beurre
Tomates vinaigrette

Gratin macaronis
Et
brocolis mimolette

Petit suisse
Végétarien
Fruit de saison

Rosette cornichon
Rillettes cornichon

Blanquette
de dinde

Carottes façon
Vichy

Fromage à la coupe
Liégeois au chocolat
Liégeois vanille

Bouillon tomate
Vermicelle

Raclette
(jambon blanc-
salami)

Pomme de terre
Fromage raclette

Salade verte
Compote pomme
banane

Betteraves vinaigrette
Champignons
à la crème

Calamars
à la romaine

Panais au curcuma

Fromage à la coupe

Pomme rôtie au miel
Poire cuite cannelle

Coleslaw
Salade céleri râpé
ciboulette

Parmentier
de bœuf

Fromage à la coupe

Banane
fruit

Langue de chat
Yaourt
Fruit

Flan pâtissier
Lait au chocolat
Fruit

Petit beurre
Fromage blanc
Sirop

Pain
Fromage
Fruit

Gâteau
au yaourt
Sirop
Compote

BON APPÉTIT !

Toutes les viandes de bœuf, porc, agneau, lapin et volailles sont fraîches et d'origine française, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires.

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, -2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

AU MENU



80%
fait
maison

Sorigny

Semaine du 27 novembre au 1er décembre 2023

DEJEUNER

GOUTER

| | Lundi 27 novembre | Mardi 28 novembre | Mercredi 29 novembre | Jeudi 30 novembre | Vendredi 1 ^{er} décembre |
|----------|---|--|--|---|---|
| DEJEUNER | <p>Smoothie de petits pois </p> <p>Houmous </p> <p>Crumble de colin </p> <p>aux légumes</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Yaourt fermier / Fruit</p> | <p>Salade verte aux noix et croûtons </p> <p>Endives aux pommes</p> <p>Cassoulet </p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Banane </p> <p>au chocolat</p> <p>Compote</p> | <p>Oeuf dur </p> <p>mayonnaise</p> <p>Croque-monsieur </p> <p>Salade verte</p> <p>Petit suisse</p> <p>Salade de fruits </p> <p>frais</p> | <p>Velouté de butternut </p> <p>Oeufs durs </p> <p>Florentine </p> <p>Végétarien</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p> | <p>Choux fleurs Mimosa </p> <p>Brocolis Mimosa</p> <p> Spaghettis à la Bolognaise </p> <p>Fromages</p> <p>Fruits</p> <p>Compote de fruits</p> |
| GOUTER | <p>Pain</p> <p>Confiture</p> <p>Fruit</p> | <p>Gâteau au chocolat </p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p> | <p>Moelleux fraise</p> <p>Sirop</p> <p>Fruit</p> | <p>Mini viennoiserie</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p> | <p>Marbré </p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p> |

BON APPÉTIT !

Toutes les viandes de bœuf, porc, agneau, lapin et volailles sont fraîches et d'origine française, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires.

Nos menus sont 1) validés par notre diététicien nutritionniste, -2) susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements de nos fournisseurs, 3) susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.