

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



SORIGNY

Semaine du 11 au 15 mars 2024

	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
D E J E U N E R	Rosette beurre	Salade de perles et thon	Friand Fromage	Taboulé Libanais	Salade concombres tomates maïs
	Saucisson à l'ail	Salade de riz et surimi	Chipolatas	Salade de boulgour maïs échalotes	Salade verte tomates pousse mango
	Brandade de Poisson	Aiguillette de poulet sauce crémeuse	Haricots verts persillés	Quiche de potiron au curry	Gratin mexicain
	Salade verte	Carottes Vichy	Fromage	Salade verte	AB (riz viande haché)
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Fromage
	Liégeois vanille	Compote / Fruit	Crème vanille	Gâteau au citron	Pêches au sirop
Liégeois chocolat			Gâteau aux poires	Abricots au sirop	
G O U T E R	Palmiers	Pain	Gâteau au yaourt	Pain d'épice	Pain
	Yaourt	Fromage	Lait	Petit suisse	Confiture
	Fruit	Compote	Fruit	Fruit	Fruit

BON APPÉTIT !

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien



















AU MENU



83%
fait
maison

SIRIGNY

Semaine du 18 au 22 mars 2024

	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
D E J E U N E R	<p>Salade de pâtes olives et basilic </p> <p>Salade de blé carottes et petits pois </p> <p>Chili Sin Carne (Haricots rouges, maïs, poivrons, tomates) </p> <p>Petit suisse Végétarien</p> <p>Fruit</p> <p>Compote </p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Tourte champignons lardons </p> <p> Salade verte </p> <p>Fromage</p> <p>Panna cotta sauce chocolat </p> <p>Crumble pommes </p>	<p>Pâté de foie</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots beurre persillés </p> <p>Fromage</p> <p>Semoule au lait </p>	<p>Salade de betteraves vinaigrette </p> <p>Carottes vinaigrette </p> <p>Wok de Poisson aux pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Yaourt Fermier</p>	<p>Menu Fast Food</p> <p>Batavia emmental sauce blanche </p> <p>Assiette lamelles de kebab</p> <p>Frites</p> <p>Beignet aux pommes</p> <p>Beignet au chocolat</p>
	G O U T E R	<p>Pain de mie</p> <p>Confiture</p> <p>Lait</p>	<p>Madeleine</p> <p>Petit suisse</p> <p>Fruit</p>	<p>Sirop</p> <p>Pain</p> <p>Fromage</p>	<p>Cake citron </p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



79%
fait
maison

SIRIGNY

Semaine du 25 au 29 mars 2024

	Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
D E J E U N E R	Râpé de choux blancs madras	Carottes râpés vinaigrette	Salade d'endives aux pommes	Toast de chèvre chaud	Repas de pâques
	Choux rouges vinaigrette	Lentilles corail vinaigrette	Beignets de poisson	Toaste de Camembert	Œuf mimosa
	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Pizza 4 fromages	Purée de carottes pommes de terre	Sauté de porc au miel	Navarin de dinde
	Riz créole	Salade végétarienne	Fromage	Salsifis braisés	Légumes printaniers
	Fromage	Petit suisse	Ile flottante	Petit suisse	Fromage
	Fruit	Pomme au four		Salade de fruits	Baba de Pâques
	Compote	Fruit		Fruit	
G O U T E R	Gaufrette vanille	Pain	Moelleux fraise	Gâteau aux pépites de chocolat	Pain de mie
	Lait	Fromage	Petit suisse sucré	Sirop	Confiture
	Fruit	Sirop	Fruit	Fruit	Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.






AU MENU



60%
fait
maison

SIRIGNY

Semaine du 2 au 5 avril 2024

	Lundi 1 ^{er} avril	Mardi 2 avril	Mercredi 3 avril	Jeudi 4 avril	Vendredi 5 avril
D E J E U N E R	 Salade de poisson, kiwi et fraise tagada Pizza à la confiture de fraise, chamallows et vers de terre Fromage  de licorne Crème au saucisson	Salade Liégeoise  Terrine de saumon Cabillaud  Sauce curry Brunoise de légumes Fromage Yaourt fermier Fruit	Cervelas beurre Salami Escalope de dinde à la crème  Brocolis  Fromage Eclair au chocolat	Wraps de crudités  Taboulé Libanais  Pommes de terre au four Vache qui rit  Salade verte  Fromage Végétarien Crème chocolat Crème vanille	Tomates vinaigrette  Salade de choux chinois  Poulet Rôti Frites Fromage Brioche perdue  façon pudding
	G O U T E R	Moelleux au fromage blanc  Compote Sirop	Pain Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Lait Mini croissant Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



81%
fait
maison

SORIGNY

Semaine du 8 au 12 avril 2024

	Lundi 8 avril	Mardi 9 avril	Mercredi 10 avril	Jeudi 11 avril	Vendredi 12 avril
D E J E U N E R	Salade de pommes de terre petit pois	Mousse de brocolis	Club sandwich (thon, tomates, mayonnaise, salade)	Salade de riz olives tomates	Duo de carottes et céleri vinaigrette
	Choux blancs vinaigrette Végétarien	Crème de carottes	Feuilleté de saucisse au ketchup	Cœur de palmier blé poivron	Haricots rouges maïs sauce blanche
	Quiche aux trois Fromages et brocolis	Poisson sauce cola	Feuilleté de saucisse au ketchup	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf Bio <small>AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE</small>
	Salade de Batavia	Riz	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
	Petit suisse	Crème Chiboust	Fromage	Fromage	Fromage
	Banane au chocolat	Frompot	Yaourt aromatisé	Liégeois vanille	Clafoutis aux fruits
	Fruit	Frompot	Yaourt aromatisé	Liégeois chocolat	Fruits
G O U T E R	Biscuit	Marbré	Pain de mie	Fruit	Madeleine
	Compote	Lait	Confiture	Pain	Fromage blanc
	Sirop	Fruit	Yaourt	Fromage	Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



70%
fait
maison

SIRIGNY

Semaine du 15 au 19 avril 2024

	Lundi 15 avril	Mardi 16 avril	Mercredi 17 avril	Jeudi 18 avril	Vendredi 19 avril
D E J E U N E R	Betteraves maïs Segment de pamplemousse Tortilla chorizo- emmental - pommes de terre Salade Fromage Fruit Pomme au four	Concombres à la crème Salade de lentilles aux petits légumes Pâté de pommes de terre Salade verte Végétarien Fromage Œuf au lait Ile flottante	Terrine de légumes Terrine de saumon Steak de veau sauce fromagère Pommes rissolées Petit suisse Salade de fruits Fruit	Haricots coco à la vinaigrette Tomates fêta Sauté de porc aux olives Haricots verts Moelleux au chocolat Moelleux aux pommes et cannelle	Chou-fleur croquant cuit sauce cocktail Carottes fromage blanc ciboulette Pennes Bolognaise Fromage Fruit Compote
	G O U T E R	Compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain Fromage Fruit	Moelleux au chocolat Lait Fruit



BON APPÉTIT !



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien.

AU MENU



68%
fait
maison

SIRIGNY

Semaine du 22 au 26 avril 2024

	Lundi 22 avril	Mardi 23 avril	Mercredi 24 avril	Jeudi 25 avril	Vendredi 26 avril
D E J E U N E R	Salade de riz, thon, olives noires	Saucisson à l'ail beurre	Radis beurre	Céleri rémoulade Végétarien	Salade de choux rouges vinaigrette
	Salade de perles, surimi, échalotes	Cervelas beurre	Tomates vinaigrette	Carottes râpées	Salade de choux blancs vinaigrette
	Filet de colin façon basquaise	Aiguillettes de poulet sauce fromagère	Cordon bleu	Enchilada aux légumes	Farfalles à la carbonara
	Ratatouille	Riz pilaf	Haricots beurre	Fromage	fromage
	Fromage	Fromage blanc au miel	Fromage	Clafoutis aux pêches	Panna cotta coulis fraise
	Fruit	Fromage blanc à la confiture	Crème chocolat	Clafoutis aux mirabelles	Panna cotta coulis chocolat
	Compote		Crème vanille		
G O U T E R	Palmier	Pain	Fruit	Moelleux chocolat	Pain
	Compote	Fromage	Madeleine	Fruit	Confiture
	Lait	Sirop	Fromage blanc	Sirop	Lait



BON APPÉTIT !

