

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

68%
fait
maison
cette semaine

Sirigny

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Coleslaw Haricots rouges maïs en vinaigrette	Potage tomate vermicelle	Flan de légumes maison	Carottes râpées Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre et patates douce au gorgonzola	Lasagne de bœuf	Saucisse aux Lentilles	Croque monsieur
Garniture	Petits pois				Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit Fruits au sirop	Gâteau vanille Gâteau au citron	Fruit	Fromage blanc au miel Fromage blanc confiture	Clafoutis aux pommes Clafoutis aux poires
Goûter	Brioche perdue Lait Compote	Pain Fromage jus de fruits	Marbré Compote de fruits sirop à l'eau	Lait Cake aux pépites de chocolat Fruit	Pain beurre Banane Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Céleri rémoulade Chou blanc, mayonnaise au curry	Haricots verts mimosa Haricots beurre vinaigrette	Concombre à la crème	Salade de blé, olives, thon Salade de boulgour, petits légumes, maïs	Salade Ruska (pomme de terre carotte cornichon œuf dur) Chou fleur aux herbes
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de Bœuf
Garniture	Salade	 Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	Salade
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage 	Fromage
Dessert	 Riz au lait Riz au lait caramel	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos Ananas Rôti	Yaourt aromatisé	Fruit Salade de fruit	Cake chocolat Cake aux fruits
Goûter	Biscuit Compote Sirop	Marbré Lait Fruit	Biscotte Confiture Yaourt	Pain Fromage Jus de fruits	Quatre quarts Fromage blanc Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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.






VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79% fait maison
cette semaine

Sirigny

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Concombre à la crème Radis beurre	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons) Cake au fromage	Potage Dubarry	Coleslaw Salade de céleri aux pommes	THEME MAROC Crudités variées aux épices - Salade Marocaine
Plat	Gratin de pâte aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Blanc de poulet à la crème	Lasagne	Tajine de légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs
Garniture		Julienne de légumes	Brocolis	 Salade	Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Compote Fruit	Yaourt fermier 	Gâteau au yaourt	Crème caramel Crème vanille	Salade d'oranges à la cannelle
Goûter	Biscuit Yaourt aromatisé Sirop	Gâteau au Chocolat Fromage Fruit	Madeleine Fromage blanc Fruit	Pain barre chocolat Fromage blanc	Gâteau aux pommes Compote Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

58%
fait
maison
cette semaine

Sirigny

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Carottes râpées Betterave vinaigrette	Salade de riz maïs olives tomates Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates alphabet	Pâté de foie et cornichons Pâté de campagne et cornichon	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Chili Sin Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Pizza Bolognaise	Cordon bleu	Tagliatelles de poisson a la crème ciboulette	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz	 Salade verte	Haricots beurres persillés		Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	
Dessert	Compote Fruit	Liégeois chocolat Liégeois vanille	 Riz au lait	Panna cotta coulis fruits rouges Panna cotta coulis exotique	Beignet chocolat
Gôûter	Pain Confiture Lait	Cookies Fromage blanc Fruit	Sirop Pain Fromage	Cake au citron Yaourt Jus de fruit	Lait chocolat Pain Confiture

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79%
fait
maison
cette semaine

Sorigny

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Salade verte mimolette Râpé de chou blanc madras	Lentilles vertes vinaigrette Haricots blancs en vinaigrette	Saucisson à l'ail	Salade de chèvre chaud Salade de Camembert rôti	Vendredi saint Velouté de légumes
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Quiche légumes emmental	Poisson Pané	Sauté de Bœuf au cola	Feuilleté de colin façon Kouloubiac
Garniture	Riz créole	Salade	Purée de carottes pommes de terre	Pâtes	 Riz au curry
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Compote  Fruits	Banane au chocolat Poire au chocolat	Mousse chocolat	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Mousse chocolat Mousse caramel
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Viennoiseries Fromage Fruit	Biscuit Fromage blanc Fruit	Gâteau aux pépites de chocolat Lait Fruit	Pain Confiture Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

83% fait maison
cette semaine

Sirigny

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		MENU DE PAQUES Pâté de Pâques 🌿	Carottes râpées 🌿	Taboulé aux herbes 🌿 Salade de boulgour maïs échalotes 🌿	Salade crouton 🌿 fromage vinaigrette 🌿 Chou-fleur vinaigrette
Plat		Aiguillette de volaille sauce à l'estragon 🌿	Saucisses de volaille aux herbes	Quiche de carottes emmental au curry 🌿	Pennes Bolognaise 🌿
Garniture	FERIE	Printanière de légumes aux herbes 🌿	Purée 🌿 pommes de terre	 Salade verte 🌿	
Fromage		Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert		Gâteau chocolat, 🌿 crème anglaise	Fruit	Gâteau au citron 🌿 Gâteau sévillan 🌿 (à l'orange)	Compote Fruit
Goûter		Pain Fromage Compote	Tarte au chocolat 🌿 Lait Fruit	Pain d'épice 🌿 Lait Fruit	Pain Confiture Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

65%
fait
maison
cette semaine

Sirigny

Semaine du 13 au 17 avril 2026 ALSH

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Salade verte mimolette 	Concombre à la crème 	Cervelas	Betterave vinaigrette 	Chou blanc vinaigrette 
Plat	Haut de cuisse de poulet 	Dhal de lentilles aux épinards 	Brandade de Poisson 	Burritos bolognaise 	Effiloché de Bœuf à la tomate  
Garniture	Pommes rissolées	Blé au curcuma 	Salade verte 	 Salade verte 	Pâtes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fromage blanc à la confiture	Liégeois vanille	Crème vanille	Gâteau maison 
Goûter	Compote Madeleine Lait	Yaourt Gâteau citron  Sirop	Pain Fromage Fruit	Viennoiseries Jus de fruits Yaourt aromatisé	Pain Confiture Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés 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 fraîches, 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