



## Semaine du 21 au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
Entrée		Haricots vert vinaigrette Macédoine mayonnaise	Concombre à la crème	Betterave vinaigrette Salade coleslaw	<b>MENU DE PÂQUES</b> Betteraves mimosa
Plat		Cabillaud beurre blanc	Jambon grill sauce échalotes	Gnocchis gratinés sauce tomates basilic	Pâté de pâques
Garniture	LUNDI	Riz	Purée de pommes de terre	 Salade verte <b>Végétarien</b>	
Fromage	DE	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	PÂQUES	Compote Fruit au sirop	Fruit salade de fruits	Yaourt bio Fromage blanc confiture	Gâteau à la vanille
Goûter		Pain confiture Lait	Fruit Madeleine yaourt	Moelleux chocolat Fruit Sirop	Gâteau de pâques au chocolat fromage 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

60% fait maison  
cette semaine

Sorigny

Semaine du 28 avril au 02 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 01 mai	Vendredi 02 mai
Entrée	Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette	Lentilles vinaigrette Taboulé aux herbes et boulgour	Salade Marco polo		Salade crouton fromage vinaigrette
Plat	Colombo de dinde	Sauté de Bœuf provençal	Chipolatas		Pâtes à la Carbonara
Garniture	Semoule	Carottes et pommes de terre vapeur	Haricots verts	Férie	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fête du travail	Fromage
Dessert	Fruit Novly caramel	Compote Crème pralinée	Liègeois chocolat		Crème caramel Fruit
Goûter	fruit Madeleine lait	Yaourt Gaufrette Sirop	Pain confiture Fruit		Pain fromage 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



Semaine du 05 au 09 mai 2025

	Lundi 05 mai	Mardi 06 mai	Mercredi 07 mai	Jeudi 08 mai	Vendredi 09 mai
Entrée	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade tomates olives maïs Salade cœur de palmier et maïs	Carottes râpées raisin sec		Duo de tomates et concombres Coleslaw
Plat	Paupiette de veau Sauce Marengo	Rougail de Colin	Tarte à la tomate et fromage		Croque Lorrain Béchamel lardons fromage
Garniture	Pommes rissolées	Riz 	Salade <b>Végétarien</b>	<b>Férié</b>	Salade
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<b>VICTOIRE</b>	Fromage
Dessert	Compote Fruit au sirop	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucre	Tiramisu	<b>1945</b>	Fruit Salade de fruits
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Gâteau au chocolat Lait Fruit	Pain Jus de fruit Yaourt		Pain Fromage 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



## Semaine du 12 au 16 mai 2025

	Lundi 12 mai	Mardi 13 mai	Mercredi 14 mai	Jeudi 15 mai	Vendredi 16 mai
Entrée	Salade de quinoa aux herbes Taboulé aux herbes	Céleri râpés vinaigrette Courgette râpée vinaigrette au curry	Salade salsa salade Waldorf	Œuf dur mayonnaise Terrine de légumes	Tomates vinaigrette
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	Mijoté de bœuf à la provençale	Tortellini ricotta épinard sauce tomate	Pizza végétarienne	Cheese burger
Garniture	Petits pois / carottes	 Pennes		 Salade verte Végétarien	Potatoes
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	
Dessert	Fruit Soupe de fruits frais à la menthe	 Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Salade de fruits Fruit	Gâteau banane chocolat Cakes aux fruits confits	Pot de glace
Goûter	Yaourt nature Biscuit Jus de fruit	Gâteau marbré Lait Fruit	Biscuit Sirop Petit suisse	Pain Confiture Lait	Biscuit Fruit Yaourt aromatisé


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.





## Semaine du 19 au 23 mai 2025

	Lundi 19 mai	Mardi 20 mai	Mercredi 21 mai	Jeudi 22 mai	Vendredi 23 mai
Entrée	Piémontaise Salade de pomme de terre et poisson	<b>POISSON DU LARGE</b> (rillette de poisson) <b>Planches du pirate</b> (mortadelle / rosette)	Terrine Provençal	Salade de Tortis aux petits légumes Salade de blé tomates	<b>Epées du corsaire</b> (Bâtonnets de légumes concombre carottes)
Plat	Chipolatas de volaille	 Tagliatelles au poisson crème ciboulette citron	Cordon bleu	Roulé au fromage (pâte feuilletée, mornay)	<b>A pleine main</b> Pilon de poulet grillé
Garniture	Courgettes poêlées		Haricots verts persillés	 Salade verte <b>Végétarien</b>	<b>Ecus d'or</b> frites
Fromage	Fromage	<b>La Croisière au Lait</b> Fromage	Fromage	 Petit suisse	Fromage
Dessert	Crème vanille salade de fruits	<b>Trésors chocolatés</b> Tarte caramel chocolat	Ananas rôti	Fruit Compote	<b>Perle du capitaine</b> (pop corn) <b>Pièce</b> (cookies)
Goûter	Biscuit Yaourt Sirop	Gâteau pirate Fruit Lait	Pain Confiture Lait	Crème vanille Biscuit Sirop	

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 26 au 30 mai 2025

	Lundi 26 mai	Mardi 27 mai	Mercredi 28 mai	Jeudi 29 mai	Vendredi 30 mai
Entrée	Salade de riz tomates maïs Salade de pâtes olives poivrons basilic	Tomates basilic vinaigrette balsamique	Terrine marché de Provence		
Plat	Cake courgettes fromages	Paëlla	Jambon blanc		
Garniture	Salade verte <b>Végétarien</b>		Purée de pommes de terre	Féié	Féié
Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Compote Fruit	Glace	Clafoutis aux fruits		
Goûter	Pain Confiture Lait	Fruit Biscuit Lait	Pain Fromage 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.



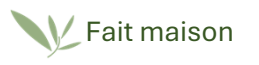


Semaine du 02 au 06 juin 2025

	Lundi 02 juin	Mardi 03 juin	Mercredi 04 juin	Jeudi 05 juin	Vendredi 06 juin
Entrée	Rillette cornichon Pâté de campagne	Pastèque Melon	Salade verte, maïs, emmental	Feuilleté fromage Nem de volaille	Concombre à la crème Courgette râpée
Plat	Filet de poisson Pané	Dalh courgettes et brocolis	Jambon grill sauce Béarnaise	Brochette de volaille	Cari de bœuf créole
Garniture	Purée de courgette	<b>Végétarien</b>	Ratatouille	Tomate provençale	Frites
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote de fraise Fruit	Coupe de fruits Chantilly banane chocolat	Crème praliné	Flan Pâtissier Chou à la crème	Novly caramel Compote
Goûter	Biscuit Petit suisse Fruit	Quatre-quarts Yaourt nature Fruit	Mini viennoiserie Lait Fruit	Pain Confiture Lait	Biscuit Yaourt Sirop

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.





## Semaine du 09 au 13 juin 2025

	Lundi 09 juin	Mardi 10 juin	Mercredi 11 juin	Jeudi 12 juin	Vendredi 13 juin
Entrée		Salade de concombre menthe Salade de tomate basilic	Salade Marco Polo Piémontaise	Pâté de foie Pâté de campagne	Salade tomate-mozzarella Concombre fêta
Plat		Roti de Porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet à la marocaine
Garniture	Férié	Purée de légumes	Gratin de Légumes	 Riz aux petits légumes d'été poivrons courgettes	 Pomme vapeur
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert		Beignet au chocolat Roulé à la fraise	Fruit	Clafoutis aux fruits rouges Tarte fine aux pommes et spéculoos	Fruit Salade de fruits
Goûter		Roses des sables Lait Fruit	Pain Confiture Lait au chocolat	Gâteau de semoule Barre de chocolat Fruit	Biscuit Petit suisse 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.







## Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi 16 juin	Mardi 17 juin	Mercredi 18 juin	Jeudi 19 juin	Vendredi 20 juin
Entrée	Tomate Monégasque Gaspacho	Salade verte, croustons, emmental	Carotte et céleri râpés au curry	Salade de blé surimi Salade de boulgour aux petits légumes	Salade grecque
Plat	Couscous végétarien	Ramen de porc	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka (bœuf aubergines tomates)
Garniture	<b>Végétarien</b> Semoule 	(nouilles chinoises, émincé de porc, carottes, courgettes)	Riz Blanc	Salade verte	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Eclair chocolat Fruit	Salade de fruits Fruit	Cake à la banane	Salade de fruits aux épices Fruit	Fromage blanc Stracciatella
Goûter	Biscuit Lait Fruit	Fruit Pain Fromage	Cake aux Fruits confit Lait	Lait Pain Confiture	Fruits Yaourt Biscuit

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.





Semaine du 23 au 27 juin 2025

	Lundi 23 juin	Mardi 24 juin	Mercredi 25 juin	Jeudi 26 juin	Vendredi 27 juin
Entrée	Saucisson à l'ail Rosette	Salade de pâtes, tomates, olives, basilic Salade de riz, poivrons	Carottes râpés	Concombre au fromage blanc Tomate vinaigrette	Assiette complète
Plat	Lasagnes de poisson épinard	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	Fajitas de poulet sauce blanche
Garniture	Salade verte	Salade verte <b>Vegetarien</b>	Courgette sautée	salade	Salade mimolette croûtons (Tomates, poivrons, maïs, carottes râpées)
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Fruit Fruit au sirop	Compoté de pomme rhubarbe	Fruit Crème caramel	Glace
Goûter	Pain Confiture Lait	Moelleux aux pommes Yaourt nature Jus de fruit	Pain Fromage fruit	Biscuit Fruit Lait	Yaourt Biscuit 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

65%  
fait  
maison  
cette semaine

Sirigny

Semaine du 30 juin au 04 juillet 2025

	Lundi 30 juin	Mardi 01 juillet	Mercredi 02 juillet	Jeudi 03 juillet	Vendredi 04 juillet
Entrée	Salade de perles tomates poivrons jaune salade de riz thon	Taboulé à la menthe Salade de pomme de terre tomates cornichons	Pastèque	Carottes râpées vinaigrette Céleri mayonnaise	MENU DE FIN D'ANNEE Pique-nique
Plat	Filet de poisson pané Sauce crème fraîche ciboulette	Cake tomates feta	Bruschetta jambon mozzarella	Haut de cuisse de poulet rôti	Barbecue (chips et merguez)
Garniture	Brocolis	Salade verte <b>Végétarien</b>	Salade verte	Frites	salade composée
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier Yaourt aromatisé	Fruit salade de fruits	Mousse de fraise tagada	Fruit	Fruit
Goûter	Pain Confiture Lait	Flan pâtissier Lait Fruit	Biscuit Yaourt Fruit	Brioche confiture Sirop à l'eau	Pain Fromage Sirop

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