

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



%
Fait
maison

CHAUVIGNY

Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 1 au 5 septembre 2024

	Lundi 1 septembre	Mardi 2 septembre	Mercredi 3 septembre	Jeudi 4 septembre	Vendredi 5 septembre
Petits	Concombres bulgares Steak haché au jus Haricots verts Fromage Compote	Macédoine vinaigrette Filet de poisson Meunière Riz aux petits légumes Fromage Fruits au sirop	Taboulé à la menthe Cordon bleu Tomates provençales Fromage Fromage blanc	Salade Marco polo Aiguillette de poulet au curry Courgettes sautées Fromage Œuf au lait	Melon Lasagnes de bœuf Salade verte Fromage Fruit
Moyens	Steak haché Mouliné haricots verts Fraidou Compote de pommes	Filet de poisson Mouliné d'épinards Petit suisse Compote pommes fraises	Aiguillette de volaille Mouliné à la tomates Vache Picon Compote de pommes	Aiguillette de poulet Mouliné de courgette Chantillou Compote pommes poires	Haché de veau Mouliné de légumes Vache qui rit Compote pomme abricot
Grands	Steak haché Mixé d'haricots verts Compote de pommes	Filet de poisson Mixé d'épinards Compote pommes fraises	Aiguillette de volaille Mixé de tomates Compote de pommes	Aiguillette de poulet Mixé de courgettes Compote pommes poire	Haché de veau Mixé de légumes Compote pomme abricot
Goûter	Pain Petit suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt nature Compote pomme abricot	Pain Petit suisse Compote pomme	Pain Fromage blanc Compote de pomme	Pain Yaourt aromatisé Compote pomme poire

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les apports nutritionnels, 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



80%
Fait
maison

CHAUIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 8 au 12 septembre 2024

	Lundi 8 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Petits	Tomate au basilic Omelette aux petits pois, pommes de terre et dés de dinde Fromage Compote pomme poire	Carottes râpées Sauté de dinde Basquaise Riz pilaf Fromage Panna cotta fruits rouges	Salade composée Paupiette de veau Purée de carottes Fromage Fruit	Betteraves rouges Cabillaud crème de moutarde douce Ratatouille Fromage Riz au lait	Salade façon niçoise Steak haché Purée de pommes de terre Fromage Compote de pomme
Moyens	Jambon de dinde Mouliné de petits pois Fraidou Compote pomme pruneau	Sauté de dinde Mouliné de légumes Vache qui rit Compote pomme fraise	Haché de veau Mouliné de carottes Vache Picon Compote pomme poire	Cabillaud Mouliné ratatouille Petit suisse Compote pomme abricot	Steak haché Mouliné de pommes de terre Chantailou Compote de pomme
Grands	Jambon de dinde Mixé de petits pois Compote pomme pruneau	Sauté de dinde Mixé de légumes Compote pomme fraise	Haché de veau Mixé de carottes Compote pomme poire	Cabillaud Mixé de ratatouille Compote pomme abricot	Steak haché Mixé de pommes de terre Compote de pomme
Goûter	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote de Pomme	Pain Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Glace

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



80%
Fait
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 15 au 19 septembre 2024

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Petits	Radis beurre Aiguillette de poulet au lait de coco Gratin de courgettes au curry Fromage & Fruit	Carottes Râpé Parmentier de poisson Salade verte Fromage Yaourt Broyé du poitou	Concombre vinaigrette Nuggets de volaille Petits pois Fromage Smoothie	Salade de riz au thon Rôti de porc Duo de carottes et pomme de terre au four Fromage Crème caramel	Salade verte fromage Gratin de macaronis à l'Edam et dés de jambon Fromage blanc Compote pomme Pruneau
Moyens	Aiguillette de Poulet Mouliné de Courgettes Vache qui Rit Compote de Pomme	Parmentier de Poisson Fraidou Compote Pomme Poire	Jambon de Dinde Mouliné de Petits Pois Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Roti de Porc Mouliné de Carottes Vache Picon Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Chantailou et Compote pomme Pruneau
Grands	Aiguillette de Poulet Mixé de Courgettes Compote de Pomme	Mixé de Poisson et Pomme de terre Compote Pomme Poire	Jambon de Dinde Mixé de Petits Pois Compote Pomme Fraise	Roti de Porc Mixé de Carottes Compote Pomme Abricot	Jambon blanc Mixé Pomme de terre Compote pomme Pruneau
Goûter	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Compote Pomme	Pain Yaourt aromatisé Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Aromatisé Gâteau aux Fruits

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



80%
Fait
maison

CHAUIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 22 au 26 septembre 2024

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Petits	Concombre à la crème Quiche aux dés de volailles Salade verte Fromage Fruit	Taboulé à la menthe Filet de Hoki Brocolis Fromage Mousse au chocolat	Rillettes de poisson Jambon blanc Purée de pommes de terre Fromage Salade de fruits	Tomates mozzarella vinaigrette balsamique Pâte Bolognaise Fromage Tiramisu classique	Céleri rémoulade Daube de Bœuf provençale Purée de Carottes Fromage Fruit
Moyens	Aiguillette de Volaille Mouliné de Légumes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Filet de Hoki Mouliné de Brocolis Chantailou Compote Pomme	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit	Steak Haché Mouliné de Tomates Vache Picon Compote Pomme Poire	Daube de Bœuf Mouliné de Céleri Fraidou Compote de Pomme
Grands	Aiguillette de Volaille Mixé de Légumes Compote Pomme Pruneau	Filet de Hoki Mixé de Brocolis Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mixé de Pomme de Terre Compote Pomme Fraise	Steak Haché Mixé de Tomates Compote Pomme Poire	Daube de Bœuf Mixé de Céleri Compote de Pomme
Goûter	Pain Fromage Blanc Compote Pomme Fraise	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote de Pomme	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Aromatisé Fruit	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Pruneau

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



80%
Fait
maison

CHAUIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2024

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 1 octobre	Jeudi 2 octobre	Vendredi 3 octobre
Petits	Terrine de légumes Jambon Grill Courgette À la Vache qui rit Fromage blanc Fruit	Salade Waldorf Chipolatas Purée de pommes de terre Fromage Crumble pommes	Lentilles corail vinaigrette Haché de veau Brocolis Petit suisse Gâteau chocolat	Choux fleurs vinaigrette Cabillaud Purée de céleri Fromage Compote Pomme Abricot	Salade croûton emmental Rôti de dinde à la crème et champignons Pommes rissolées Fromage & Fruit
Moyens	Jambon Grill Mouliné de Courgette Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mouliné Haricots beurre Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Haché de Veau Mouliné de Brocolis Chantailou Compote de Pomme	Cabillaud Mouliné de Céleri Petit Suisse Compote Pomme	Rôti de Dinde Mouliné Pomme de Terre Vache Picon
Grands	Jambon Grill Mixé de Courgettes Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mixé de Haricots Beurre Compote Pomme Pruneaux	Haché de Veau Mixé de Brocolis Compote de Pomme	Cabillaud Mixé de Céleri Compote Pomme Abricot	Rôti de Dinde Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote de Pomme	Pain Yaourt nature Compote Pomme Abricot	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Brioche perdue	Pain Yaourt aromatisé Compote Pomme Abricot

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.



AU MENU



Semaine du 6 au 10 octobre 2024

	Lundi 6 octobre	Mardi 7 octobre	Mercredi 8 octobre	Jeudi 9 octobre	Vendredi 10 octobre
Petits	Concombre vinaigrette Blanquette de poisson Carotte vapeur Fromage Compote Pomme Fraise	Betterave vinaigrette Pâte Carbonara Fromage Fruit	Salade de pomme de terre fromage ciboulette Haut de cuisse de poulet Haricots verts persillés Fromage	Endive au bleu Croque-Monsieur Chiffonnade de Salade Petit suisse Compote Pomme Abricot	Salade de tomate Parmentier de boeuf Salade verte Fromage Ile flottante
Moyens	Blanquette de Poisson Mouliné de Carottes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Aiguillette de Poulet Mouliné Haricots Verts Chantailou Compote Pomme	Jambon Blanc Mouliné de Légumes Petit suisse Compote Pomme	Boulette de Bœuf Mouliné à la tomate Vache qui rit Compote Pomme Poire
Grands	Poisson Mixé de Carottes Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mixé de Pomme de Terre Compote de Pomme	Aiguillette de Poulet Mixé de Haricots Verts Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mouliné de Légumes Compote Pomme Abricot	Boulette de Bœuf Mixé de Tomate Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Moelleux Chocolat	Pain Yaourt Aromatisé compote Pomme Pruneau

Nos menus sont élaborés avec des produits frais et de saison. 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.

AU MENU



%
fait
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 13 au 17 octobre 2024

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Petits	Coleslaw Pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage Fromage blanc aux fruits	milkshake salé vert soupe froide petits pois crème Escalope de Dinde Epinards à la crème Fromage	Chou-blanc râpé au jus de pomme Roulé fromage jambon Salade Fromage Tarte pommes	Salade pommes et noix Curry de poisson au lait de coco Purée de carottes au curry banane chocolat	Carotte râpée au jus d'orange Tajine Poulet sucré/salé Semoule aux 4 épices Fromage Compote Pomme Poire
Moyens	Boulette de Bœuf Mouliné de Légume Vache Picon Compote Pomme Fraise	Escalope de Dinde Mouliné d'Epinards Fraidou Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné de Chou Chantailou Compote Pomme	Cube de Colin Mouliné de Carottes Petit Suisse et Compote Pomme Pruneaux	Aiguillette de Poulet Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit
Grands	Boulette de Bœuf Mouliné de Légume Compote Pomme Fraise	Escalope de Dinde Mixé d'Epinards Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé de Chou Compote Pomme Abricot	Cube de Colin Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Aiguillette de Poulet Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Yaourt Aromatisé Compote de Pomme	Pain Petit Suisse Gâteau à la Carotte	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote Pomme Abricot	Pain Petit Suisse Roulé confiture maison

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.

AU MENU



%
fait
maison

Semaine du 20 au 24 octobre 2024

	Lundi 20 octobre	Mardi 21 octobre	Mercredi 22 octobre	Jeudi 23 octobre	Vendredi 24 octobre
Petits	Brocolis Vinaigrette Gratin de colin aux petits légumes Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Mijoté de porc au jus de pomme Tortis Fromage Compote	Taboulé Croque-monsieur Salade verte Fromage Crème caramel	Champignon à la crème Gratin de pâtes aux dés de volaille et à la mimolette Petit suisse Fruit	Salade crudités Haché de Dinde Pommes Noisettes Fromage Crème vanille
Moyens	Gratin de Colin Mouliné de Brocolis Petit Suisse et Compote Pomme Pruneau	Mijoté de Porc Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit Compote Pomme Poire	Jambon Blanc Mouliné Haricots Verts Chantailou Compote Pomme Fraise	Jambon de Dinde Mouliné de Légumes Vache Picon Compote Pomme Abricot	Haché de Dinde Mouliné carottes Fraidou Compote Pomme
Grands	Cube de Colin Mixé de Brocolis Compote Pomme Pruneau	Mijoté de Porc Mixé de Pomme de Terre Compote Pomme Poire	Jambon Blanc Mixé Haricots Verts Compote Pomme Fraise	Jambon de Dinde Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Haché de Dinde Mixé de carottes Compote Pomme
Goûter	Pain Yaourt Aromatisé Compote de Pomme	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Abricot	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote Pomme Fraise	Pain Petit Suisse Compote Pomme Poire

Nos menus sont valides 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.