

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

63%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 4 au 8 novembre 2024

	Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Mercredi 6 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Petits	Bouillon de Volaille Vermicelles Haché de Veau Pomme Rissolée Fromage Compote de Pomme	Haricots Rouges, Thon, Maïs Hoki sauce Ciboulette Julienne de légumes Fromage Novly Vanille	Salade de Maïs Sauté de Porc à l'Orange Carottes à la crème Fromage Fruit	Concombre en Salade Jambon Blanc Coquillettes Salade Verte Fromage Compote Pomme Poire	Potage Butternut Curcuma Parmentier de Potiron au Boeuf Fromage Fruit
Moyens	Haché de Veau Mouliné Haricots Verts Fraidou Compote de Pomme	Hoki Mouliné de Légumes Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Sauté de Porc Mouliné de Carottes Vache Picon Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Chantaillou Compote Pomme Poire	Steak Haché Mouliné de Potiron Vache qui Rit Compote Pomme Abricot
Grands	Haché de Veau Mixé haricots verts Compote de Pomme	Hoki Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise	Sauté de Porc Mixé de Carottes Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé de Pomme de terre Compote Pomme Poire	Steak Haché Mixé de Potiron Compote Pomme Abricot
Goûter	Pain Petit Suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme abricot	Pain Petit Suisse et Cake à l'Orange et Pépite de Chocolat	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Poire

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

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.

AU MENU

78%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

F
É
R
I
É

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Petits		Salade de Chou Blanc Jambon de Dinde Purée de Pomme de Terre Fromage Compote Pomme Fraise	Salade aux dés d'Emmental Chipolatas Carottes Fromage Salade de Fruits	Potage Dubarry Sauté de Bœuf Strogonoff Pâtes Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Carottes Râpée Citron Poulet Rôti Chou-Fleur Fromage Fruit
Moyens		Jambon de Dinde Mouliné de Légumes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mouliné de Carottes Vache Picon Compote Pomme Poire	Sauté de Bœuf Mouliné de Chou-Fleur Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Poulet Mouliné Pomme de Terre Chantailou Compote de Pomme
Grands		Jambon de Dinde Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mixé de Carottes Compote Pomme Poire	Sauté de Bœuf Mixé de Chou-Fleur Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Poulet Mixé de Pomme de Terre Compote de Pomme
Goûter		Pain Yaourt Nature Banane	Pain Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Aromatisé Moelleux aux pommes	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme

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

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

83%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Petits	Salade de Chou Rouge Haché de Veau Petits Pois Petit Suisse Fruit	Carottes râpées Sauté de Bœuf à la tomate Légumes Croquants Fromage Compote Pomme Poire	Bouillon de Tomates aux Vermicelles jambon Blanc Pommes de Terre Vapeur Fromage Fruit	Betterave Vinaigrette Cabillaud Brocolis Fromage Poire Rôtie au Miel	Haricots Verts Mimosa Parmentier de Boeuf Fromage Compote pomme Pruneau
Moyens	Haché de Veau Mouliné Petits Pois Vache qui Rit Compote de Pomme	Sauté de Bœuf Mouliné de Potiron Fraidou Compote Pomme Poire	Jambon Blanc Mouliné à la Tomate Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Cabillaud Mouliné de Brocolis Vache Picon Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mouliné Haricots Verts Chantailou et Compote pomme Pruneau
Grands	Haché de Veau Mixé de Petits Pois Compote de Pomme	Sauté de Bœuf Mixé de Potiron Compote Pomme Poire	Jambon Blanc Mixé à la Tomate Compote Pomme Fraise	Cabillaud Mixé de Brocolis Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mixé Haricots Verts 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 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

AU MENU

68%
cette semaine
fait maison



Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Petits	Velouté de Pois Cassés Poisson Meunière Citron Haricots Beurre Fromage Petit Suisse aux Fruits	Salade Verte aux Dés de fromage Chipolatas Purée de Céleri Fromage Compote Pomme Abricot	Concombre vinaigrette Croque-Monsieur Salade Verte Petit Suisse Salade de fruits	Velouté de Patate Douce Aiguillette de Volaille Pâtes Fromage Crème dessert Vanille	Chou-Fleur Vinaigrette Chili Con Carné Riz Fromage Compote de Pomme
Moyens	Filet de Hoki Mouliné de Légumes Compote Pomme Pruneaux	Chipolatas Mouliné de Céleri Chantailou Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Aiguillette de Volaille Mouliné Patate Douce Vache Picon Compote Pomme Poire	Steak Haché Mouliné de Chou-Fleur Fraidou Compote de Pomme
Grands	Filet de Hoki Mixé de Légumes Compote Pomme Pruneau	Chipolatas Mixé de Céleri Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mixé de Pomme de Terre Compote Pomme Fraise	Aiguillette de Volaille Mixé Patate Douce Compote Pomme Poire	Steak Haché Mixé de Chou-Fleur Compote de Pomme
Goûter	Pain Fromage Blanc Compote Pomme Fraise	Pain Petit Suisse Aromatisé Mousse au chocolat	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Aromatisé Fruit	Pain Yaourt Aromatisé Marbré

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**



	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Petits	Salade de Perles Surimi Aiguillettes de Poulet Moutardé Carottes Vichy Fromage Compote Pomme Fraise	Potage de Légumes Brandade de Poisson Salade verte Fromage Clémentine	Brocolis Vinaigrette Jambon Grill Salsifis Braisés Fromage Fromage Blanc Confiture	Salade de lentilles Vertes échalotes Quiche Patate Douce aux dés de dinde Fromage Compote Pomme Abricot	Carottes au fromage blanc Spaghettis à la Bolognaise Fromage Fruit
Moyens	Aiguillettes de Poulet Mouliné de Carottes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Cabillaud Mouliné de Légumes Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Jambon Grill Mouliné de Brocolis Chantailou Compote de Pomme	Jambon de Dinde Mouliné Patate Douce Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Haché de Veau Mouliné Pomme de Terre Vache Picon Compote Pomme Poire
Grands	Aiguillettes de Poulet Mixé de Carottes Compote Pomme Fraise	Cabillaud Mixé de Légumes Compote Pomme Pruneaux	Jambon Grill Mixé de Brocolis Compote de Pomme	Jambon de Dinde Mixé Patate Douce Compote Pomme Abricot	Haché de Veau Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit	Pain Yaourt nature Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Cake Citron	Pain Yaourt aromatisé Compote Pomme Abricot



	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Petits	Segments de Pamplemousse Blanquette de poisson Riz Fromage Compote	Potage de Légumes Chipolatas Gratin de Chou-Fleur Fromage Compote de Poire	Betterave rouge vinaigrette Haché de Veau Purée de Céleri Fromage Novly Vanille	Concombre Vinaigrette Coquiflette Petit suisse Crumble aux Pommes	Salade de Batavia dès d'emmental Boulette de Bœuf Pommes Noisette Fromage Fruit
Moyens	Cube de Poisson Mouliné de Carottes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mouliné Chou-Fleur Fraidou Compote de Pomme	Haché de Veau Mouliné de Céleri Chantailou Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mouliné de Légumes Petit suisse Compote Pomme Abricot	Boulette de Bœuf Mouliné Pomme de Terre Vache qui rit Compote Pomme Poire
Grands	Cube de Poisson Mixé de Carottes Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mixé de Chou-Fleur Compote de Pomme	Haché de Veau Mixé de Céleri Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Boulette de Bœuf Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Gâteau aux Pommes	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt Aromatisé Beignet

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.





	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Petits	Velouté de Champignons Boulette D'Agneau Légumes Couscous & Semoule Fromage Fromage blanc	Salade de Chou Chinois Sauté de Dinde crème de Ciboulette Purée Fromage Fruit	Salade de Riz, Thon, Echalote Persil Quiche Lorraine Salade Verte Fromage Compote Pomme Abricot	Brocoli Vinaigrette Cabillaud sauce Tartare Petits Pois Fromage Fruit	Repas de Noël
Moyens	Boulette D'Agneau Mouliné de Légumes Vache Picon Compote Pomme Fraise	Sauté de Dinde Mouliné d'Epinards Fraidou Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné de Chou Chantailou Compote Pomme Abricot	Cabillaud Mouliné de Petits Pois Petit Suisse Compote Pomme Poire	Repas de Noël
Grands	Boulette D'Agneau Mouliné de Légumes Compote Pomme Fraise	Sauté de Dinde Mixé d'Epinards Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé de Chou Compote Pomme Abricot	Cabillaud Mixé de Petits Pois Compote Pomme Poire	Repas de Noël
Goûter	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Pruneaux	Pain Petit Suisse Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Cake chocolat	Repas de Noël