




VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

74%
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
Entrée	Bouillon de volaille vermicelle	Haricots rouges, thon, mais	Salade maïs olive ciboulette	Chèvre chaud toasté	Potage butternut curcuma
Plat	Haché de veau sauce brune	Hoki sauce citron ciboulette	Sauté de porc à l'orange	Gnocchis sauce tomate	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes rissolées	Julienne de légumes	Carottes à la crème	Salade verte	(Purée de potiron bœuf)
Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage	Petit suisse	Mimolette
Dessert	Compote pomme	Novly vanille	Cake à l'orange et pépite de chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat
Goûter			Pain Fromage Fruit		

Végétarien

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

92%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 11 au 15 novembre 2024

	Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Mercredi 13 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Entrée		Salade de chou blanc	Salade de croustons dés emmental	Potage Dubarry	Carottes râpées au citron
Plat	FÉRIÉ	Galette de blé noir (Béchamel julienne pomme de terre emmental)	Chipolatas	Sauté de bœuf stroganoff	Poulet rôti
Garniture		Végétarien	Lentilles	 pâtes bio	Frites
Fromage		Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage
Dessert		Banane chocolat	Salade de fruits	Moelleux aux pommes	Fruit
Goûter			Cake Petit suisse		

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

73%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

	Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Mercredi 20 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Entrée	Salade chou rouge	Pâté de foie	Bouillon de tomates au vermicelle	Betteraves vinaigrette	Haricot vert mimosa
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de bœuf à la tomate	Raclette (jambon blanc-salami) Pomme de terre fromage raclette	Calamars à la romaine	Parmentier de bœuf
Garniture	<i>Végétarien</i>	Légumes croquants (carotte oignons poivron germe de soja)	Salade verte	Brocolis	
Fromage	Petit suisse	Fromage		 Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Liégeois au chocolat	Fruit	Poire rôtie au miel	Fruit
Goûter			Moelleux fraise Sirop Compote		

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

84%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Mercredi 27 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Entrée	Velouté de pois cassés	Salade verte aux noix et croûtons	Terrine de saumon	Velouté de patate douce	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Poisson pané citron	Cassoulet	Croque-monsieur	Lasagne épinard mozzarella	Chili con carné
Garniture	Haricots beurre		Salade verte	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromages
Dessert	Yaourt fermier	Mousse chocolat	Salade de fruits frais	Crème dessert vanille	Marbré
Goûter			Gâteau aux yaourts Sirop Fruit		

Végétarien

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



78%
cette semaine
fait maison



Semaine du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi 2 décembre	Mardi 3 décembre	Mercredi 4 décembre	Jeudi 5 décembre	Vendredi 6 décembre
Entrée	Salade de perle surimi sauce corail	Potage de légumes	Pizza marguerite	Salade de lentilles vertes échalotes	Carotte au fromage blanc
Plat	Aiguillette poulet moutardé	Brandade de poisson	Jambon blanc	Quiche patates douce oignons caramélisé	Spaghettis Bolognaise
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Salsifis braisés	<p>Végétarien</p>	
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage		
Dessert	Ile flottante	Clémentine	Fromage blanc confiture	Cake citron	Fruit
Goûter			Moelleux au chocolat Lait 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



73%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Pâté de campagne	Potage de légumes	Toast de camembert rôti	Concombre vinaigrette	Salade de batavia dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur	Haché de veau sauce champignons	Coquiflette	Hamburger
Garniture	 Riz	Pomme de terre fromage	Purée de céleri		Frites
Fromage	Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Petit suisse	
Dessert	Fruit	Gâteau aux pommes	Novly vanille	Crumble aux pommes	Beignet
Goûter			Pain Barre chocolat 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



72% fait maison
cette semaine

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté de champignons	Salade de chou chinois		Mortadelle pistache	
Plat	Couscous végétarien (carottes, navets, courgettes pois chiche semoule)	Sauté de dinde crème de ciboulette	REPAS	Cabillaud sauce tartare	REPAS
Garniture	Végétarien	Purée	DE	Petits pois	DE
Fromage		Fromage	NOËL ALSH	Fromage	NOËL
Dessert	Fromage blanc bio	Compote		Cake chocolat	
Goûter			Cake aux poires Lait		Pain d'épices Compote Jus d'orange

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