

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

60%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 10 au 14 mars 2025

	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Mercredi 12 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
GRANDS	Haricots rouge & maïs vinaigrette Hoki Petits pois Fromage Fruit au sirop	Bouillon de légumes vermicelles Gratin Pomme de terre Patates Douce, Jambon Petit suisse Fruit	Concombre Vinaigrette Boulette de bœuf sauce tomate Semoule Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Petit salé Lentilles Fromage Compote	Betteraves vinaigrette Croque-Monsieur Salade verte Fromage Gâteau au citron
MOYENS	Hoki Mouliné de Petits Pois Fraidou Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné Patate Douce Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Boulette de Bœuf Mouliné de Tomates Vache Picon Compote de Pomme	Chipolatas Mouliné de Chou Chantailou Compote Pomme Poire	Jambon de Dinde Mouliné de Légumes Vache qui Rit Compote Pomme Abricot
PETITS	Hoki Mixé de Petits Pois Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé de Patate Douce Compote Pomme Fraise	Boulette de Boeuf Mixé de Tomates Compote de Pomme	Chipolatas Mixé de Chou Compote Pomme Poire	Jambon de Dinde Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot
GOUTER	Pain Petit Suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme abricot	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Poire

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

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 17 au 21 mars 2025

	Lundi 17 mars	Mardi 18 mars	Mercredi 19 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
GRANDS	Carottes râpées vinaigrette Quiche Lorraine Salade Petit suisse aromatisé Fruit	Mousse de brocolis Poisson sauce citron Riz pilaf Fromage Quartier de pomme caramélisé au spéculos	Concombre à la crème Haché de veau Haricots Verts Fromage Yaourt aromatisé	blé aux petits légumes Blanquette de dinde Carottes Vichy Fromage Clafoutis aux fruits	Chou fleur mimosa Hachis Parmentier de bœuf Salade Fromage Fruit
MOYENS	Jambon Blanc Mouliné de Carottes Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Filet de Poisson Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Haché de Veau Mouliné Haricots Verts Vache Picon Compote Pomme Poire	Aiguillette de Volaille Mouliné de Légumes Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mouliné Pomme de Terre Chantailou Compote de Pomme
PETITS	Jambon Blanc Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Filet de Poisson Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Haché de Veau Mixé Haricots Verts Compote Pomme Poire	Aiguillette de Volaille Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme
GOUTER	Pain Fromage Banane	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Fraise	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

83%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
GRANDS	Radis beurre Gratin de pâte aux dés de jambon Fromage Fruit	Salade de P de T, Haricots V & lardons Cabillaud Sauce curry Julienne de légumes Fromage Compote	Carottes Râpées Haché de dinde façon bouchère sauce crème Brocolis Fromage Crème vanille	Chou-blanc vinaigrette Risotto aux poireaux et égrené de bœuf Fromage Gâteau au yaourt	Salade mimolette crouton Poulet Rôti Purée Compote
MOYENS	Jambon Mouliné de Légumes Vache qui Rit Compote de Pomme	Cabillaud Mouliné Haricots Verts Fraidou Compote Pomme Poire	Haché de Dinde Mouliné de Brocolis Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Égrené de bœuf Mouliné de Chou Vache Picon Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Poulet Mouliné Pomme de Terre Chantailou et Compote pomme Pruneau
PETITS	Jambon Mixé de Légumes Compote de Pomme	Cabillaud Mixé Haricots Verts Compote Pomme Poire	Haché de Dinde Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Jambon de Dinde Mixé de Chou Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Poulet Mixé Pomme de Terre Compote pomme Pruneau
GOUTER	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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

67%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
GRANDS	Céleri rémoulade Chili con Carne Riz Fromage Compote	Salade de Blé, olive basilic Tourte pomme de terre champignons lardons Salade verte Fromage Fruit	Potage tomates alphabet Cordon bleu Haricots beurre persillés Fromage Fruit	Concombre à la Crème Filet de Poisson à la crème ciboulette Tagliatelles Fromage Salade de fruits frais	Betterave Rouge Blanquette de veau Carottes vichy Fromage Panna cotta et son coulis
MOYENS	Steak Haché Mouliné de Céleri Petit Suisse et Compote Pomme Pruneaux	Jambon Mouliné de Légumes Chantailou Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mouliné Haricots Beurre Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Filet de Poisson Mouliné Pomme de Terre Vache Picon Compote Pomme Poire	Haché de Veau Mouliné de Carottes Fraidou Compote de Pomme
PETITS	Steak Haché Mixé de Céleri Compote Pomme Pruneau	Jambon Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mixé Haricots Beurre Compote Pomme Fraise	Filet de Poisson Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire	Haché de Veau Mixé de Carottes Compote de Pomme
GOUTER	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Beignet	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Poire	Pain Fromage Fruit	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Fraise

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%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 7 au 11 avril 2025

	Lundi 7 avril	Mardi 8 avril	Mercredi 9 avril	Jeudi 10 avril	Vendredi 11 avril
GRANDS	Râpé de chou blanc madras Poulet à l'espagnol Pâtes Fromage Fruit	Haricots verts vinaigrette Sauté de porc Riz Fromage Fruit	Chèvre chaud Filet de poisson Purée de carottes pommes de terre Fromage Mousse chocolat	Lentille vinaigrette Steak haché Choux Bruxelles Petit suisse Fruit	Salade verte emmental Jambon dinde Pomme vapeur fruit
MOYENS	Aiguillette de Volaille Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Mouliné de porc Mouliné Pomme de Terre Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Filet de Poisson Mouliné de Carottes Chantailou Compote de Pomme	Steak haché Mouliné choux Bruxelles Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Jambon de dinde purée Vache Picon Compote Pomme Poire
PETITS	Aiguillette de Volaille Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Porc Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Pruneaux	Filet de Poisson Mixé de Carottes Compote de Pomme	Bœuf Mixé chou Bruxelles Compote Pomme Abricot	Mixé de dinde Mixé de pomme de terre Compote Pomme Poire
GOUTER	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit	Pain Yaourt nature Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Gaufre	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.



Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

58%
cette semaine
fait maison

CHAVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 14 au 18 avril 2025

	Lundi 14 avril	Mardi 15 avril	Mercredi 16 avril	Jeudi 17 avril	Vendredi 18 avril
GRANDS	Betteraves vinaigrette Aiguillette de poulet à la crème Gratin de chou fleur Fromage Compote	Concombre vinaigrette Brandade de Poisson Salade verte Fromage Fruit	Feuilleté au fromage Chipolatas Haricots verts Fromage Liégeois chocolat	Taboulé aux herbes Quiche de carottes Fromage & dés de Dinde Salade verte Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Parmentier de Bœuf Fromage Gâteau de Pâques au chocolat
MOYENS	Aiguillette de Poulet Mouliné de Chou-Fleur Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Filet de Poisson Mouliné de Légumes Fraidou Compote de Pomme	Chipolatas Mouliné Haricots Verts Chantailou Compote Pomme Abricot	Jambon de Dinde Mouliné Carottes Petit suisse Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Vache qui rit Compote Pomme Poire
PETITS	Aiguillette de Poulet Mixé de Chou-Fleur Compote Pomme Fraise	Filet de Poisson Mixé d'Épinards Compote de Pomme	Chipolatas Mixé Haricots Verts Compote Pomme Abricot	Jambon de dinde Mixé de carottes Compote Pomme Abricot	Jambon Blanc Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire
GOUTER	Pain Petit suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Compote	Pain Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt 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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

79%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 21 au 25 avril 2025

	Lundi 21 avril	Mardi 22 avril	Mercredi 23 avril	Jeudi 24 avril	Vendredi 25 avril
GRANDS	FERIE	Carottes Râpées Filet poisson sauce moutarde Epinard à la crème Fruit	Concombre à la crème Jambon blanc Purée Fromage Fruit	Céleri vinaigrette Blé bolognaise Fromage Crème vanille	Salade de chou rouge vinaigrette Farfalles à la carbonara Fromage Compote
MOYENS		Hoki Mouliné d'Epinards Fraidou Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Chantailou Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mouliné de Céleri Petit Suisse Compote Pomme Poire	Mouliné de Légumes Petit Suisse Compote Pomme Poire
PETITS		Filet de Poisson Mixé d'Epinards Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mixé de Céleri Compote Pomme Poire	Mixé de Légumes Compote Pomme Poire
GOUTER		Pain Petit Suisse Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Nature Marbré vanille chocolat	Pain Fromage fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé 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

79%
cette semaine
fait
maison

CHAUIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1 ^{er} mai	Vendredi 2 mai
GRANDS	Tomate vinaigrette Sauté de dinde marengo Purée de pois cassé Fromage Ile flottante	Salade de lentilles aux petits légumes Pâté de pommes de terre Salade verte Fromage	Fromage blanc surimi Demi-baguette béchamel jambon mozzarella Salade verte Fromage	FERIE	
MOYENS	Aiguillette de Volaille Mouliné Haricots Verts Vache Picon Compote Pomme Fraise	Chipolatas Mouliné de Légumes Fraidou Compote de Pomme	Mouliné Pomme de Terre Chantailou Compote Pomme Abricot		
PETITS	Steak Haché Mixé Haricots Verts Compote Pomme Fraise	Steak Haché Mixé de Légumes Compote de Pomme	Steak Haché Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot		
GOUTER	Pain Yaourt Aromatisé Compote Pomme Pruneaux	Pain Petit Suisse Compote Pomme Poire	Pain Yaourt Nature 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