


VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

58%
fait
maison
cette semaine

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
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	Terrine de légumes	Macédoine	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin	Boulette de bœuf sauce tomate	Petit salé	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	pomme de terre et patates douce au gorgonzola	Semoule	Lentilles	Salade verte
Fromage	Fromage	Végétarien Petit suisse	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit au sirop	Fruit	Fruit	Compote	Gâteau au citron
Goûter			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

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

84%
fait
maison
cette semaine

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
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Brocolis vinaigrette	Concombre à la crème	Salade de blé aux petits légumes	Chou-fleur mimosa
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson sauce citron	Pizza Bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf
Garniture	Végétarien Salade	AB Riz pilaf	Salade verte	Carottes Vichy	
Fromage	Petit suisse aromatisé	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Quartier de pomme caramélisé brisure de spéculos	Compote	Clafoutis aux fruits	Fruit
Goûter			Marbré Lait 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

AU MENU

61%
fait
maison
cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 24 au 28 mars 2025

	Lundi 24 mars	Mardi 25 mars	Mercredi 26 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Radis beurre	Salade Liégeoise  (pomme de terre Haricot vert lardons)	Rosette cornichon	Salade verte  crouton emmental	Coleslaw 
Plat	Gratin 	Cabillaud  Sauce curry	Haché de dinde façon bouchère sauce crème 	Risotto  aux poireaux	Poulet Rôti  et son jus
Garniture	 de pâtes aux dés de jambon	Julienne de légumes	Brocolis 	 Végétarien 	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Yaourt fermier	Crème vanille 	Gâteau  au yaourt	Fruit
Goûter			Cake maison 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.



 Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

74%
fait
maison
cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 31 mars au 4 avril 2025

	Lundi 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Mercredi 2 avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Céleri rémoulade 	salade de blé olives basilic 	Potage tomates alphabet	Pâté de foie	Courgettes râpées au curry 
Plat	Chili Sin Carne  (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates)	Tourte feuilletée pomme de terre  champignons lardons	Cordon bleu	Tagliatelles de saumon fumé à la crème  ciboulette	Blanquette de veau 
Garniture	 Riz 	Salade verte 	Haricots beurre persillés 		Pomme vapeur et carottes 
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage 	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Semoule au lait caramel 	Salade de fruits frais 	Panna cotta et son coulis 
Goûter			Cake au citron  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

70%
fait
maison
cette semaine

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
Entrée	Râpé de chou blanc madras	Haricots verts vinaigrette	Chèvre chaud	Lentilles vertes vinaigrette	Menu Fast Food Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Haut de cuisse de poulet à l'espagnol	Sauté de porc au cola	Beignets de poisson	Pizza 4 fromages	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	Pâtes	 Riz	Purée de carottes pommes de terre	Salade Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Glace
Goûter			Gâteau aux pépites de 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

65%
fait
maison
cette semaine

CHAUVIGNY
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
Entrée	Concombre vinaigrette 	Salami cornichon	Feuilleté au fromage	Taboulé aux herbes 	Repas de pâques Betteraves mimosa 
Plat	Aiguillette de poulet à la crème 	Brandade de Poisson 	Chipolatas	Quiche de carottes emmental au cumin 	Pâté de Pâques 
Garniture	Gratin de chou fleur pomme de terre 	Salade verte 	Haricots verts 	Salade verte 	Salade verte 
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage 	 Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Liégeois chocolat	Fruit	Gâteau de Pâques au chocolat 
Goûter			Pain beurre Chocolat 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

66%
fait
maison
cette semaine

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
Entrée		Saucisson à l'ail beurre	Concombre à la crème 	Carottes vinaigrette 	Salade de chou rouge vinaigrette 
Plat	Férié	Poisson pané	Jambon blanc	Burritos bolognaise 	 Farfalles à la carbonara 
Garniture		Epinard à la crème 	Purée 	Salade verte 	Végétarien 
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage 
Dessert		Fromage blanc à la confiture 	Fruit	Crème vanille 	Fruit
Goûter		Pain Fromage Sirop	Fruit Madeleine Fromage blanc	Moelleux chocolat  Fruit Sirop	Pain Confiture 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 28 avril au 2 mai 2025

	Lundi 28 avril	Mardi 29 avril	Mercredi 30 avril	Jeudi 1 ^{er} mai	Vendredi 2 mai
Entrée	Tomate vinaigrette 🌿	Salade de lentilles aux petits légumes 🌿	Salade crouton fromage vinaigrette 🌿	🌿 Férié 🌿	
Plat	Sauté de dinde marengo 🌿	Pâté de pommes de terre 🌿	 Pennes Bolognaise 🌿		
Garniture	Purée de pois cassé 🌿	Salade verte 🌿			
Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Fromage 🌿	Fromage		
Dessert	Ile flottante	Pomme	Compote		
Goûter	Compote Biscuit lait	Yaourt Gaufrette Jus de fruit	Pain Confiture 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