

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

80%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 6 au 10 janvier 2025

Lundi 6 janvier

Mardi 7 janvier

Mercredi 8 janvier

Jeudi 9 janvier

Vendredi 10 janvier

Petits

Moyens

Grands

Goûter

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

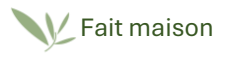


Semaine du 13 au 17 janvier 2025

| | Lundi 13 janvier | Mardi 14 janvier | Mercredi 15 janvier | Jeudi 16 janvier | Vendredi 17 janvier |
|--------|------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Petits | | | | | |
| Moyens | | | | | |
| Grands | | | | | |
| Goûter | | | | | |

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.



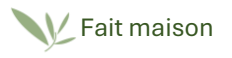


Semaine du 20 au 24 janvier 2025

| | Lundi 20 janvier | Mardi 21 janvier | Mercredi 22 janvier | Jeudi 23 janvier | Vendredi 24 janvier |
|--------|------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Petits | | | | | |
| Moyens | | | | | |
| Grands | | | | | |
| Goûter | | | | | |

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%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Lundi 27 janvier

Mardi 28 janvier

Mercredi 29 janvier

Jeudi 30 janvier

Vendredi 31 janvier

Petits

Moyens

Grands

Goûter

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

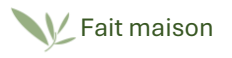


Semaine du 3 au 7 février 2025

| | Lundi 3 février | Mardi 4 février | Mercredi 5 février | Jeudi 6 février | Vendredi 7 février |
|--------|-----------------|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|
| Petits | | | | | |
| Moyens | | | | | |
| Grands | | | | | |
| Goûter | | | | | |

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%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 10 au 14 février 2025

Lundi 10 février

Mardi 11 février

Mercredi 12 février

Jeudi 13 février

Vendredi 14 février

Petits

Moyens

Grands

Goûter

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



Semaine du 17 au 21 février 2025

| | Lundi 17 février | Mardi 18 février | Mercredi 19 février | Jeudi 20 février | Vendredi 21 février |
|--------|------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Petits | | | | | |
| Moyens | | | | | |
| Grands | | | | | |
| Goûter | | | | | |

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%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 24 au 28 février 2025

Lundi 24 février

Mardi 25 février

Mercredi 26 février

Jeudi 27 février

Vendredi 28 février

Petits

Moyens

Grands

Goûter

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

80%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 3 au 7 mars 2025

Lundi 3 mars

Mardi 4 mars

Mercredi 5 mars

Jeudi 6 mars

Vendredi 7 mars

Petits

Moyens

Grands

Goûter

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