















VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

70%
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 |
|-----------|---|--|--|--|--|
| Entrée | Betterave vinaigrette  | Velouté de légumes  | Salade de chou rouge et pomme de terre  | Bouillon de légumes | Terrine de saumon |
| Plat | Poisson pané | Mac and cheese  | Tartine chaude Savoyarde  |  Bœuf Bourguignon  | Haut de cuisse de poulet Yassa  |
| Garniture | Petit pois  | Salade verte  | Salade verte  <i>Végétarien</i> | Pâtes  | Riz Créole  |
| Fromage | Fromage | Petit suisse | Petit suisse | Fromage | Fromage |
| Dessert | Galette des rois | Compote | Fruit | Fromage blanc confiture  | Tarte aux pommes  |
| Goûter | | | Pain 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

80%
cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 13 au 17 janvier 2025

| | Lundi 13 janvier | Mardi 14 janvier | Mercredi 15 janvier | Jeudi 16 janvier | Vendredi 17 janvier |
|-----------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|--|
| Entrée | Salade de perle ciboulette et crème | Velouté de Brocolis pomme de terre | Salade pâte surimi | Endive aux pommes | Salade verte crouton noix vinaigrette balsamique |
| Plat | Curry de lentilles à la courge | Filet de cabillaud Sauce tomate | Jambon blanc sauce Barbecue | Marengo de dinde | Hot dog |
| Garniture | Végétarien | Semoule | Purée de céleri | Haricots beurre | Frites |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |  Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruits au sirop | Crème vanille | Yaourt fermier | Crème renversé | salade de fruits |
| Goûter | | | Moelleux fraise Compote 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

74%
cette semaine
fait
maison

CHAVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

| | Lundi 20 janvier | Mardi 21 janvier | Mercredi 22 janvier | Jeudi 23 janvier | Vendredi 24 janvier |
|-----------|-------------------------------------|--|--------------------------------|--|---|
| Entrée | Carotte râpée ciboulette | salade de haricots rouge maïs à la crème | Salade verte mimolette | Potage de légumes | Macédoine vinaigrette |
| Plat | Quenelle de brochet sauce aurore | Croissant au jambon | Sauté de porc à la moutarde | Parmentier de Patate douce et lentilles | Pot au feu |
| Garniture | Blé Julienne de légumes | Salade verte | Pomme rissolée | <i>Végétarien</i> | Légumes assortis |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | Petit suisse |  Fromage |
| Dessert | Compote | Novly caramel | Crème au Nutella | Fruit frais | Pomme au four |
| Goûter | | | Yaourt Biscuit 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

58%
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 |
|-----------|------------------------------------|---------------------------------|--|---|--|
| Entrée | Bouillon de volaille vermicelle | Nouvel an chinois Nem | Velouté de panais et pomme de terre | Pâté de foie | Potage de poisson |
| Plat | Quiche aux fromages | Bœuf aux oignons | Nuggets de Volaille | Gratin de poisson à la chapelure verte |  Pâte à la carbonara |
| Garniture | Salade | Riz cantonnais | Haricots verts à l'ail | Carottes à la crème | Emmental râpé |
| Fromage | <i>Végétarien</i> Petit suisse | Fromage | Fromage blanc | Fromage | |
| Dessert | Fruit de saison | Salade de fruits au litchi | Quatre-quarts | Gâteau à la vanille | Compote |
| Goûter | | | Pain Beurre Chocolat | | |

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%
cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 3 au 7 février 2025

| | Lundi 3 février | Mardi 4 février | Mercredi 5 février | Jeudi 6 février | Vendredi 7 février |
|-----------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---|--------------------------------|
| Entrée | Rilette cornichon | Velouté de carotte au curry | Céleri vinaigrette | Mousse de betteraves | Salade verte oignon rouge maïs |
| Plat | Filet de Hôki sauce citronnée | Sauté de porc à la diable | Couscous boulette bœuf / merguez | Gratin de chou-fleur brocolis pomme de terre à la mimolette | Bœuf à la Flamande |
| Garniture | AB Riz | Tortis | Semoule Légumes a couscous | Végétarien | Pomme vapeur |
| Fromage | Fromage | Fromage | Fromage | | Petit suisse |
| Dessert | Crêpe au sucre | Fruit de saison | Glace | Gaufre | Gâteau à l'ananas |
| Goûter | | | Crêpe Lait chocolat | | |

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

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 |
|-----------|---|---|----------------------------|---|---------------------|
| Entrée | Velouté poireaux carotte pommes de terre | Salade de pâtes au surimi | Chou blanc aux pommes | Toast de chèvre chaud | Salade verte |
| Plat | Pizza Montagnarde (pommes de terre lardons oignons fromage) | Paupiette de veau au jus | Beignet de poisson | Tortilla oignons caramélisés et fromages | Burger fish |
| Garniture | Salade | Salsifis braisés | Petits pois | Salade verte | Frites |
| Fromage | Petit suisse |  Fromage | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Fruit | Flan au chocolat | salade de fruits | Crème fraise Tagada | Fruit |
| Goûter | | | Biscuit Compote Lait | | |

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

84%
cette semaine
fait
maison

CHAUIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 17 au 21 février 2025

| | Lundi 17 février | Mardi 18 février | Mercredi 19 février | Jeudi 20 février | Vendredi 21 février |
|-----------|---|--|--|--|---|
| Entrée | Velouté de potimarron  | salade de museau  | Potage cultivateur (poireaux, Pommes de terre, brunoise)  | Carottes râpées  | salade verte dés de fromage  |
| Plat | Bouchée à la reine  | Coquiflette  | Aiguillette de volaille crème de curry  | Œuf florentine  | Rougail Saucisse  |
| Garniture | Salade  | salade verte  | Méli mélo gourmand  |  <p>Végétarien</p> | |
| Fromage | Fromage | Petit suisse | Fromages | | |
| Dessert | Liégeois vanille | Fruit | Marbré vanille chocolat  | Tarte citron  | Fruit de saison |
| Goûter | | | Pain Beurre Chocolat | | |

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