



AU MENU

62% fait maison
cette semaine



Semaine du 01 au 05 septembre 2025

	Lundi 01 septembre	Mardi 02 septembre	Mercredi 03 septembre	Jeudi 04 septembre	Vendredi 05 septembre
Entrée	Salade de haricots rouge mais	Macédoine vinaigrette	Taboulé à la menthe	Melon	Toast de chèvre chaud
Plat	Steak de veau haché au jus	Filet de poisson Meunière	Roti de porc à la crème	Lasagnes de courgette Mozzarella	 Bœuf à la provençale
Garniture	Frites	 Riz aux petits légumes	Ratatouille	 Végétarien	Haricots verts
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Fromage blanc	Gâteau chocolat	Fruit
Goûter			Cake aux fruits Yaourt Sirop		

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



Semaine du 08 au 12 septembre 2025

	Lundi 08 septembre	Mardi 09 septembre	Mercredi 10 septembre	Jeudi 11 septembre	Vendredi 12 septembre
Entrée	Tomates au basilic	Carottes râpées	Concombre vinaigrette	Mortadelle pistachée	Salade mêlée à la mimolette
Plat	Omelette pommes de terre emmental	Sauté de dinde Basquaise	Boule bœuf sauce tomate	Cabillaud crème de moutarde	Cheeseburger
Garniture	Végétarien	Riz pilaf	Semoule épicée	Epinard à la crème	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt bio	Panna cotta fruits rouges	salade de fruits	Riz au lait	Fruit
Goûter			Fruit Lait Biscuit		

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

50% fait maison
cette semaine



Semaine du 15 au 19 septembre 2025

	Lundi 15 septembre	Mardi 16 septembre	Mercredi 17 septembre	Jeudi 18 septembre	Vendredi 19 septembre
Entrée	Céleri rémoulade	Pâté de campagne	Pastèque	Salade de blé au thon	Salade verte fromage croûton
Plat	Haut de cuisse de poulet grillé	Parmentier de poisson	Nuggets de volaille	Rôti de porc à l'italienne (romarin,ail)	Gratin de pâtes béchamel à l'Edam
Garniture	Riz pilaf		Blé aux carottes	Haricots beurre à l'ail	 Végétarien
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse
Dessert	Fruit	Yaourt bio Broyé du Poitou	Clafoutis aux mirabelles	Fruit	Cocktail de Fruits au Sirop
Goûter			Compote Biscuit 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

65% fait maison
cette semaine

CHAVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 22 au 26 septembre 2025

	Lundi 22 septembre	Mardi 23 septembre	Mercredi 24 septembre	Jeudi 25 septembre	Vendredi 26 septembre
Entrée	Salade de coquillettes tomates Maïs	Macédoine vinaigrette	Rillettes Paté de campagne	LES ANTILLES Salade ananas crevettes	Taboulé à la menthe
Plat	Quiche courgette et thon	 Mijoté de Bœuf à la tomate	Poisson pané	Rougail saucisse	Lasagnes ricotta-épinard
Garniture	Salade verte	Haricots verts persillés	Petits pois carottes	 Riz	<i>Végétarien</i>
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte au chocolat	salade de fruits	Flan coco	Banane spéculoos
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

60% fait maison
cette semaine

CHAUVIGNNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025

	Lundi 29 septembre	Mardi 30 septembre	Mercredi 01 octobre	Jeudi 02 octobre	Vendredi 03 octobre
Entrée	Salade Waldorf 🌿	Salade de blé, haricots Verts, Maïs 🌿	Pâté de foie Salami	ITALIEN Salade verte fraîcheur italienne (tomate ricotta basilic) 🌿	Salade croûton emmental 🌿
Plat	Jambon grill sauce béarnaise 🌿	Croque courgette-vache qui rit 🌿	Chipolatas	Pizza Campione 🌿 (à la viande de bœuf haché)	Poulet rôti
Garniture	Purée 🌿 de pommes de terre	Salade Végétarien 🌿	Brocolis 🌿	Salade verte	Pommes rissolées 🌿
Fromage	Fromage	Fromage blanc	Petit suisse	Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	Crumble aux pommes 🌿	Yaourt	Tiramisu classique 🌿	Fruit
Goûter			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

55% fait maison
cette semaine

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06 octobre	Mardi 07 octobre	Mercredi 08 octobre	Jeudi 09 octobre	Vendredi 10 octobre
Entrée	Radis beurre	Cervelas	Salade de blé tomates ciboulette Salade de pâtes au surimi		Carottes râpées
Plat	Quiche aux 3 fromages (mozza, emmental, mimolette)	Blanquette de poisson	Haut de cuisse de poulet	LE GRAND	 Parmentier de bœuf
Garniture	Salade verte <i>Vegetarien</i>	Carottes vapeurs	Haricots verts persillés	REPAS	Salade verte
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage		Fromage
Dessert	Banane	Moelleux au chocolat	 Yaourt fermier Liégeois vanille		Ile flottante
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

85% fait maison
cette semaine

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 13 au 17 octobre 2025

	Lundi 13 octobre	Mardi 14 octobre	Mercredi 15 octobre	Jeudi 16 octobre	Vendredi 17 octobre
Entrée	Choux fleur vinaigrette	Salade de Pomme de terre, Oignons Rouge, vinaigre de cidre	Wrap cruditées fromage Batonnets de légumes creme ciboulette	Salade pommes Et noix	Betteraves vinaigrette
Plat	Chili con carné	Croissant béchamel mimolette emmental	steak haché sauce fromagère	Curry de poisson	Tajine sucré salé au poulet
Garniture	 Riz	 Salade Végétarien	Pomme rissolées Salade	Purée de carottes	 Semoule aux 4 épices
Fromage	Fromage	 Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Yaourt fermier	Fruit	Tarte pommes Gâteau aux pommes	Crème chocolat	Compote
Goûter			Lait 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