

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Grands	Salade de Haricots rouges & maïs Colin Petits pois Fromage Fruit au sirop	Bouillon de légumes aux vermicelles Gratin de pomme de terre et patates douce à la dinde Petit suisse Fruit	Macédoine mayonnaise Lasagne de bœuf Fromage Fruit	Chou blanc vinaigrette Saucisse Haricots verts Fromage Fromage blanc au miel	Betteraves vinaigrette Croque monsieur Salade verte Fromage Compote Pomme Poire
Moyens	Poisson blanc Mouliné Petits Pois Fraidou Compote de Pomme	Aiguillette de Dinde Mouliné de Patate Douce Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Steak Haché Mouliné de Légumes Vache Picon Compote de Pomme pruneau	Chipolatas Mouliné Haricots Verts Chantailou Compote Pomme Poire	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit Compote Pomme Abricot
Petits	Poisson blanc Mixé à Petits Pois Compote de Pomme	Aiguillette de Dinde Mixé de Patate Douce Compote Pomme Fraise	Steak Haché Mixé de Légumes Compote de Pomme pruneau	Chipolatas Mixé Haricots Verts Compote Pomme Poire	Jambon Blanc Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot
Goûters	Pain Petit Suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Gâteau marbré	Pain Fromage Compote Pomme Fraise	Pain Yaourt Aromatisé Tarte aux pommes	Pain Fromage blanc Clafoutis aux pommes

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 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Grands	Carottes râpées vinaigrette Quiche Lorraine Salade Fromage blanc Fruit	Haricots verts mimosa Poisson sauce citron Riz pilaf Fromage Quartier de pommes caramélisées	Céleri rémoulade Haché de veau Haricots beurre Fromage Fruit	Salade de blé, olives, thon Blanquette de dinde Carottes Vichy Fromage Riz au lait	Chou fleur aux herbes Hachis Parmentier de bœuf bio Salade Fromage Fruit
Moyens	Jambon blanc Mouliné de Carottes Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Filet de cabillaud Mouliné Haricots Verts Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Haché de veau Mouliné de Céleri Vache Picon Compote Pomme Poire	Sauté de dinde Mouliné de Légumes Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mouliné de Chou-Fleur Chantailou Compote de Pomme
Petits	Jambon Blanc Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Filet de cabillaud Mixé Haricots Verts Compote Pomme Fraise	Haché de veau Mixé de Céleri Compote Pomme Poire	Sauté de dinde Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mixé de Chou-Fleur Compote de Pomme
Goûters	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Fromage Fruit	Pain Petit Suisse Compote pomme Fraise	Pain Yaourt Aromatisé Fruit	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.



Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Grands	Concombre à la crème Gratin de pâtes aux dés de jambon Fromage Fruit	Salade Liégeoise pomme de terre Haricot vert lardons Cabillaud Sauce curry Gratin de légumes Fromage Fruit	Potage Dubarry Blanc de poulet à la crème Brocolis Fromage Compote Pomme	Coleslaw Haché de Veau Poêlée de légumes Fromage Brioche perdue	Salade sucré salé à l'ananas Haut de Cuisse de poulet rôti Pomme de terre vapeur Fromage Crème vanille
Moyens	Jambon Blanc Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit Compote de Pomme	Cabillaud Mouliné Haricots Verts Fraidou Compote Pomme Poire	Jambon de Dinde Mouliné de Brocolis Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Haché de Veau Mouliné de légumes Vache Picon Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mouliné de carotte Chantailou et Compote pomme Pruneau
Petits	Jambon Blanc Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Cabillaud Mixé Haricots Verts Compote Pomme Poire	Jambon de Dinde Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Haché de Veau Mixé de légumes Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mixé de carotte Compote pomme Pruneau
Goûters	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Gâteau à la cannelle	Pain Petit Suisse Gâteau au yaourt	Pain Fromage Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit

d'être modifiées 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

fait
maison
cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Grands	Céleri rémoulade Chili con Carne Riz Fromage Compote	Salade de pâtes, olives et basilic Chipolatas Chou-Fleur béchamel Petit suisse Fruit	Potage tomates vermicelle Cordon bleu Haricots beurre persillés Fromage Fruit	Betterave vinaigrette Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette Fromage Panna cotta et son coulis	
Moyens	Boulettes de Bœuf Mouliné de Céleri Petit Suisse et Compote Pomme Pruneaux	Chipolatas Mouliné de Chou-Fleur Chantailou Compote Pomme Abricot	jambon de Dinde Mouliné Haricots beurre Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Mixé de Poisson Pomme de Terre Fraidou Compote Pomme	Journée Pédagogique
Petits	Boulettes de Bœuf Mixé de Céleri Compote Pomme Pruneau	Chipolatas Mixé de Chou-Fleur Compote Pomme Abricot	jambon de Dinde Mixé Haricots beurre Compote Pomme Fraise	Mixé de Poisson Pomme de Terre Compote Pomme	
Goûters	Pain Fromage Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Gâteau coco	Pain Yaourt Nature Quatre quarts	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

Semaine du 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Grands	Brocolis Vinaigrette Cuisse de poulet à l'espagnole Riz créole Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Haché de Veau Julienne de légumes Salade Fromage Banane au chocolat	Concombre au Yaourt Dos de Colin Purée de carottes pommes de terre Fromage Crème dessert vanille	Surimi mayonnaise Sauté de bœuf bio au cola Semoule et sa sauce Fromage Yaourt bio sucré	Salade verte emmental sauce blanche Jambon de dinde Sauce kebab Pommes sautées Fromage Compote Pomme Abricot
Moyens	Aiguillette de Volaille Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Haché de Veau Mouliné de Légumes Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Dos de Colin Mouliné de carottes Chantailou Compote de Pomme	Boulettes de Bœuf Mouliné Haricots Beurre Petit Suisse & Compote Pomme Abricot	Jambon de dinde Mouliné Pomme de Terre Vache Picon Compote Pomme Poire
Petits	Aiguillette de Volaille Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Haché de Veau Mixé de Légumes Compote Pomme Pruneaux	Dos de Colin Mixé de carottes Compote de Pomme	Boulettes de Bœuf Mixé Haricots Beurre Compote Pomme Abricot	Jambon de dinde Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Poire
Goûter	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote pomme fraise	Pain Yaourt nature Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Pain perdu	Pain Yaourt aromatisé Beignet aux pommes

Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Grands	Feuilleté au fromage Chipolatas Haricots verts à l'ail Fromage Crème Caramel	Salade de chou rouge vinaigrette Sauté de bœuf marenge Blé Fromage Fromage blanc bio confiture	Carottes râpées Rôti de porc à la moutarde Purée Fromage Fruit	Taboulé aux herbes Quiche lorraine Salade verte Fromage Fruit	Salade verte crouton et chèvre Cabillaud épinard Fromage Compote
Moyens	Chipolatas Mouliné Haricots verts Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Steak Haché Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Jambon Blanc Mouliné de Carottes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Haché de Veau Mouliné de Légumes Chantailou Compote Pomme Abricot	Cabillaud Mouliné d'Épinard Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits	Chipolatas Mixé Haricots verts Compote Pomme Fraise	Steak Haché Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Jambon Blanc Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Haché de Veau Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Cabillaud Mixé d'Épinard Compote Pomme Poire
Goûters	Pain fromage Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt Aromatisé Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Grands		Macédoine vinaigrette Brandade de Poisson Salade verte Fromage Fruit	Salade verte pointe d'asperge Boulette d'Agneau Haricots verts Fromage Fruit	Betterave vinaigrette Escalope de Volaille Purée de Céleri Fromage Crème vanille	Chou blanc vinaigrette Effiloché de Bœuf à la tomate Pâtes Fromage Fruit
Moyens		Colin Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Boulette d'Agneau Mouliné Haricots verts Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Escalope de Volaille Mouliné de Céleri Chantailou Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mouliné de Chou Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits		Colin Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Boulette d'Agneau Mixé Haricots verts Compote Pomme Pruneaux	Escalope de Volaille Mixé de Céleri Compote Pomme Abricot	Steak Haché Mixé de Chou Compote Pomme Poire
Goûters		Pain Yaourt Nature Compote pomme fraise	Pain Petit Suisse Gâteau chocolat	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