

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menu du 20 au 24 avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Grands	Macédoine vinaigrette Haché de veau Sauce forestière Pommes rissolées Fromage Fruit au sirop	Salade cœur de palmier et maïs Rougail de Colin Riz Fromage Yaourt Aromatisé	Salade de perle au surimi mayonnaise Sauté de poulet Haricots verts fromage Fruit	Salade de céleri et pomme Chipolatas Purée de céleri Salade verte Fromage Crème caramel	Concombres vinaigrette Bœuf aux épices Semoule Fromage Salade de fruits
Moyens	Haché de veau Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Colin Mouliné de Légumes Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Sauté de poulet Mouliné Haricots Verts Vache Picon Compote de Pomme pruneau	Chipolatas Mouliné de Céleri Chantaillou Compote Pomme Poire	Boulette de Bœuf Mouliné de Carottes Vache qui Rit Compote Pomme Abricot
Petits	Haché de veau Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Colin Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise	Sauté de poulet Mixé Haricots Verts Compote de Pomme pruneau	Chipolatas Mixé de Céleri Compote Pomme Poire	Boulette de Bœuf Mixé de Carottes Compote Pomme Abricot
Goûters	Pain Petit Suisse aromatisé Fruit	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Fromage Compote Pomme Fraise	Pain Yaourt Aromatisé Fruit	Pain Fromage blanc Compote Pomme Poire

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

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menu du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1 mai
Grands	Haricots vert vinaigrette Poisson sauce citron Riz Fromage Compote	Champignon à la grecque Quiche aux dès de dinde Salade verte Fromage Fruit	Concombre vinaigrette Saucisse Purée Fromage Fruit	Salade coleslaw Aiguillette de Volaille épinard sauce tomate Petit suisse Tarte aux pommes	Féérié
Moyens	Poisson Mouliné haricots Verts Fraidou et Compote Pomme Pruneaux	Jambon de dinde Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Saucisse Purée Vache Picon Compote Pomme Poire	Aiguillette de Volaille Mouliné d'Épinard Petit Suisse Compote Pomme Abricot	
Petits	Poisson Mixé haricots Verts Compote Pomme Pruneaux	Jambon de dinde Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise	Saucisse Purée Compote Pomme Poire	Aiguillette de Volaille Mixé d'Épinard Compote Pomme Abricot	
Goûters	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Fromage Crème dessert chocolat	Pain Petit Suisse Compote pomme Fraise	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 (poulet, veau, porc, agneau, volailles) sont françaises, 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

cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 4 au 8 mai 2026

	Lundi 4 mai	Mardi 5 mai	Mercredi 6 mai	Jeudi 7 mai	Vendredi 8 mai
Grands	Tomates vinaigrette Colombo de dinde Blé Fromage Compote	Taboulé aux herbes Sauté de Bœuf provençal Carottes et pommes de terre vapeur Fromage Fruit	Salade Marco polo Poisson du jour sauce chorizo Courgettes poêlées Fromage Salade de fruits	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage Crème Vanille Maison	Férial
Moyens	Sauté de Dinde Mouliné Pomme de Terre Vache qui Rit Compote de Pomme	Steak Haché Mouliné de carotte Fraidou Compote Pomme Poire	Poisson du jour Mouliné de Courgettes Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Jambon Mouliné de légumes Vache Picon Compote Pomme Abricot	
Petits	Sauté de Dinde Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Steak Haché Mixé de carotte Compote Pomme Poire	Poisson du jour Mixé de Courgettes Compote Pomme Fraise	Jambon Mixé de légumes Compote Pomme Abricot	
Goûters	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Compote Pomme Poire	

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

cette semaine
fait
maison

CHAVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Grands	Salade concombre fêta Croque Lorrain Béchamel lardons Oignons Salade Fromage Fruit	Salade tomates maïs Poisson sauce aneth Riz Fromage Yaourt Aromatisé	Carottes râpées vinaigrette Aiguillette de Volaille Courgettes à la tomate Fromage Fruit	Férial	
Moyens	Chipolatas Mouliné de Chou-Fleur Petit Suisse et Compote Pomme Pruneaux	Poisson Mouliné Haricots beurre Chantailou Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mouliné de Courgettes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise		
Petits	Chipolatas Mixé de Chou-Fleur Compote Pomme Pruneau	Poisson Mixé Haricots beurre Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mixé de Courgettes Compote Pomme Fraise		
Goûters	Pain Fromage Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote	Pain Yaourt Nature Quatre quarts		

selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

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

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Grands	<p>Betterave à l'ail Hoki sauce citron ciboulette Petits pois carottes Fromage Soupe de fruits frais à la menthe</p>	<p>Courgette râpée vinaigrette au curry Mijoté de bœuf à la provençale Pennes Fromage Compote</p>	<p>Taboulé aux herbes Chipolatas Ratatouille Fromage Compote</p>	<p>Salade de tomate & maïs jambon fromage Haricots beurre Fromage Fruit</p>	<p>Salade composée Concombre en des, tomates, au paprika vinaigrette citron miel Aiguillette de Volaille Brocolis Emmental Fruit</p>
Moyens	<p>Hoki Mouliné de Légumes</p> <p>Vache qui Rit Compote Pomme Fraise</p>	<p>Boulettes de Boeuf Mouliné de Courgettes</p> <p>Fraidou et Compote Pomme Pruneaux</p>	<p>Chipolatas Mouliné Pomme de Terre</p> <p>Chantailou Compote de Pomme</p>	<p>Jambon Blanc Mouliné Haricots Beurre Petit Suisse & Compote Pomme Abricot</p>	<p>Aiguillette de Volaille Mouliné de Brocolis</p> <p>Vache Picon Compote Pomme Poire</p>
Petits	<p>Hoki Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise</p>	<p>Boulettes de Boeuf Mixé de Courgettes Compote Pomme Pruneaux</p>	<p>Chipolatas Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme</p>	<p>Jambon Blanc Mixé Haricots Beurre Compote Pomme Abricot</p>	<p>Aiguillette de Volaille Mixé de Brocolis Compote Pomme Poire</p>
Goûters	<p>Pain Petit Suisse Aromatisé Compote pomme fraise</p>	<p>Pain Yaourt nature Compote Pomme Poire</p>	<p>Pain Fromage Fruit</p>	<p>Pain Fromage Blanc Gâteau tutti frutti</p>	<p>Pain Yaourt aromatisé Beignet aux pommes</p>

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

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 25 mai au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Grands	Férié	Macédoine Pâtes au poisson crème ciboulette citron Fromage Fruit	Salade maïs œufs durs Aiguillettes de Volaille Haricots verts persillés Fromage Fruit	Salade niçoise revisitée Jambon Gratin de pommes de terre Salade verte Petit suisse Ananas rôti	Légumes croquants au fromage frais Mijoté de bœuf à l'indienne Riz Fromage Fruit
Moyens		Poisson Mouliné de Courgettes Fraidou Compote de Pomme	Aiguillettes de Volaille Mouliné Haricots verts Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Jambon Mouliné de pomme de terre Chantaillou Compote Pomme Abricot	Bœuf Mouliné de Légumes Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits		Poisson Mixé de Courgettes Compote de Pomme	Aiguillettes de Volaille Mixé Haricots verts Compote Pomme Pruneaux	Jambon Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot	Bœuf Mixé de Légumes Compote Pomme Poire
Goûters		Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Tarte banane chocolat	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt Aromatisé Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Grands	Salade de pâtes poivrons basilic Boule bœuf Courgettes poêlées Petit suisse Fruit	Tomates basilic vinaigrette balsamique Paëlla Fromage Glace	Carottes au citron Haché de veau et sa sauce Pommes rissolées Fromage Fruit	Salade de blé printanière Roti de porc Haricots verts Fromage Salade de fruits	Salade verte et râpé de crudités Poisson du jour Légumes Fromage Flan pâtissier
Moyens	Boule bœuf Mouliné de courgettes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Aiguillette de Volaille Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Haché de veau Mouliné de Carottes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Jambon Blanc Mouliné de haricots verts Chantailou Compote Pomme Abricot	Poisson Mouliné de légumes Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits	Bœuf Mixé de courgettes Compote Pomme fraise	Aiguillette de Volaille Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Haché de veau Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Jambon Blanc Mixé de haricots verts Compote Pomme Abricot	Merlu Mixé de Légumes Compote Pomme Poire
Goûters	Pain Fromage Compote	Pain Yaourt Nature Compote pomme fraise	Pain Petit Suisse Clafoutis aux fruits	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt Aromatisé Fruit

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Grands	Taboulé Colin Carottes vichy Fromage Fruit	Pastèque Jambon Blanc coquillettes et courgette Petit Suisse Compote	Salade verte, maïs, emmental Steak Haché Purée de légumes Fromage Crème spéculos	Piémontaise Aiguillette de Volaille Tomate provençale Fromage Coupe de fruits Chantilly	Concombre à la crème Cari de bœuf créole Pomme vapeur Fromage Fruit
Moyens	Poisson Mouliné de Carottes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mouliné de Courgettes Fraidou Compote de Pomme	Steak Haché Mouliné de légumes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Aiguillette de Volaille Mouliné Pomme de Terre Chantailou Compote Pomme Abricot	Haché de Veau Mouliné de brocolis Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits	Poisson Mixé de Carottes Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mixé de Courgettes Compote de Pomme	Steak Haché Mixé de légumes Compote Pomme Pruneaux	Aiguillette de Volaille Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot	Haché de Veau Mixé de brocolis Compote Pomme Poire
Goûters	Pain fromage Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage 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

VALEURS CULINAIRES

Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait
maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Grands	Pastèque Haché de Veau sauce aux deux moutardes Haricots Verts Petit suisse Fruit	Salade de concombre à la coriandre Roti de Porc au miel Purée de pois cassé Fromage Fromage Blanc Nature	Melon Chipolatas Lentilles Fromage Fruit	Céleri Rémoulade Cabillaud sauce chorizo Riz aux petits légumes d'été poivrons courgettes Fromage Fruit	Macédoine vinaigrette Poulet rôti Purée de Pomme de terre Fromage Compote
Moyens	Haché de Veau Mouliné Haricots verts Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mouliné Pois cassés Fraidou Compote de Pomme	Chipolatas Mouliné de Carottes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Cabillaud Mouliné de Légumes Chantaillou Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mouliné Pomme de Terre Vache qui rit Compote Pomme Poire
Petits	Haché de Veau Mixé Haricots verts Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mixé Pois cassés Compote de Pomme	Chipolatas Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Cabillaud Mixé de Légumes Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mixé Pomme de Terre 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 Tarte fine aux pommes et spéculoos

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Grands	<p>Betteraves vinaigrette Boulette d'Agneau Semoule & légumes couscous Fromage Yaourt Aromatisé</p>	<p>Salade verte, croutons, emmental Bœuf à l'asiatique Pâtes Fromage Fruit</p>	<p>Carottes râpées Poulet Yassa Riz Blanc Fromage Fruit</p>	<p>Salade de blé surimi Pain de poisson Haricots beurre Fromage Salade de fruits aux épices</p>	
Moyens	<p>Boulette d'Agneau Mouliné de Légumes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise</p>	<p>Bœuf Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme</p>	<p>Aiguillette de Volaille Mouliné de Carottes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux</p>	<p>Hoki Mouliné Haricots beurre Chantailou Compote Pomme Abricot</p>	fermeture
Petits	<p>Boulette d'Agneau Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise</p>	<p>Bœuf Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme</p>	<p>Aiguillette de Volaille Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux</p>	<p>Hoki Mixé Haricots beurre Compote Pomme Abricot</p>	
Goûters	<p>Pain Petit Suisse Fruit</p>	<p>Pain Yaourt Nature Fruit</p>	<p>Pain fromage Compote Pomme Abricot</p>	<p>Pain Fromage Blanc Compote de Pomme</p>	

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

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Menus du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Grands	Tomates vinaigrette Lasagne de poisson épinard Fromage Liégeois chocolat	Salade de pâtes, tomates,, basilic jambon Purée de légumes Petit suisse Fruit	Radis beurre Volaille Courgette à l'ail et pomme vapeur Fromage Compoté de pomme rhubarbe	Concombre au fromage blanc Parmentier de bœuf Fromage Fruit	Menus de fin d'année
Moyens	Poisson Mouliné d'Épinard Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mouliné de Légumes Fraidou Compote de Pomme	Volaille Mouliné de Courgettes Petit Suisse & Compote Pomme Pruneaux	Parmentier de bœuf Chantailou Compote Pomme Abricot	
Petits	Poisson Mixé d'Épinard Compote Pomme Fraise	Jambon Blanc Mixé de Légumes Compote de Pomme	Volaille Mixé de Courgettes Compote Pomme Pruneaux	Steak Haché Mixé Pomme de Terre Compote Pomme Abricot	
Goûters	Pain fromage Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	

selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

