

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine

CHAUVIGNY  
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 20 au avril 2026

	Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Mercredi 22 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Entrée	Macédoine vinaigrette	Salade de cœur de palmier & maïs	Salade de perles surimi mayonnaise	Salade de céleri & pomme	Concombre vinaigrette
Plat	Paupiette de veau Sauce forestière	Rougail de colin	Sauté de poulet	Tortilla au fromage	Bœuf aux épices
Garniture	Pommes rissolées	 Riz	 Haricots verts	 Salade verte	 Semoule
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Petit Suisse	Fromage
Dessert	Fruits au sirop	Yaourt aromatisé	Fromage blanc au miel	Crème caramel	Salade de fruits
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Pain Beurre chocolat Compote	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

fait  
cette semaine  
maison

CHAUVIGNY  
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 27 avril au 01 mai 2026

	Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 01 mai
Entrée	 Haricots verts vinaigrette	Champignons à la Grecque	 Concombre vinaigrette	Salade coleslaw	
Plat	Cabillaud sauce citron	Quiche aux dés de dinde	Jambon blanc	Tortellinis Ricotta épinard	
Garniture	 Riz	Salade verte	Purée	Sauce tomate	Férialé
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	<i>Végétarien</i> Petit Suisse	
Dessert	Compote	Crème dessert chocolat	Fruit	Tarte aux pommes	
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Cake à la vanille Lait Fruit	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

Semaine du 04 au 08 mai 2026

	Lundi 04 mai	Mardi 05 mai	Mercredi 06 mai	Jeudi 07 mai	Vendredi 08 mai
Entrée	Tomate vinaigrette	 Taboulé aux herbes	Salade Marco Polo	Salade croûtons, fromage vinaigrette	
Plat	Colombo de dinde	Sauté de bœuf provençal	Poisson du jour Sauce chorizo	 Pâtes au pesto, citron, coriandre & petits légumes	
Garniture	 Blé	Carottes & pommes de terre vapeur	Courgettes poêlées	Végétarien	Férié
Fromage	Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	
Dessert	Compote	 Fruit	Salade de fruits	Crème vanille maison	
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Gâteau maison Lait Compote	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

fait  
maison  
cette semaine

CHAUVIGNY  
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 11 au 15 mai 2026

	Lundi 11 mai	Mardi 12 mai	Mercredi 13 mai	Jeudi 14 mai	Vendredi 15 mai
Entrée	Salade concombre & fêta	Salade tomates & maïs	Carottes râpées vinaigrette		
Plat	Croque Lorrain (Béchamel, lardons & oignons)	Poisson sauce aneth	Tarte à la tomate & fromage		
Garniture	 Salade verte	 Riz	 Salade verte	Férié	
Fromage	Fromage	Fromage	Végétarien Fromage		
Dessert	Fruit	Yaourt aromatisé	Tiramisu		
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Pain Confiture Yaourt	 <b>BON APPÉTIT !</b>	






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 18 au 22 mai 2026

	Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Mercredi 20 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Entrée	Saucisson à l'ail	Courgettes râpées vinaigrette au curry	Taboulé aux herbes	Salade salsa (tomate, maïs & coriandre)	<b>Menu Super Héros</b> <i>Salade de Wonder Woman</i> Dés de concombre; tomates, pois chiches rôtis au paprika, vinaigrette citron miel
Plat	Hoki sauce citron ciboulette	 Mijoté de bœuf à la provençale	Saucisse	Pizza végétarienne (Tomates, oignons, poivrons, courgettes, fromage)	Nuggets de Gotham Batgirl
Garniture	Petits pois & carottes	 Pennes	Ratatouille	Salade verte <i>Végétarien</i>	Bouchées vertes gamma de Hulk : brocolis Pommes de terre nordiques de Thor
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Triangles arc-réacteur  emmental de Iron Man)
Dessert	Soupe de fruits frais à la menthe	Compote	Ile flottante	Gâteau tutti frutti	Eclair rapide comme Flash
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Tarte aux pommes Lait Fruit	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

VALEURS CULINAIRES  
Quand le bon rencontre le bien

# AU MENU

cette semaine

CHAUVIGNY  
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 25 au 29 mai 2026

	Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Mercredi 27 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Entrée		Mortadelle	Salade de thon maïs & œufs durs	Salade Niçoise revisitée	Légumes croquants au fromage frais
Plat		 Pâtes au poisson crème ciboulette citron	Nuggets	Gratin pommes de terre Crème & ciboulette	Mijoté de bœuf à l'indienne
Garniture	Férisé		 Haricots verts persillés	Salade verte <i>Végétarien</i>	 Riz
Fromage		Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage
Dessert		Fruit	Tarte banane chocolat	Ananas rôti	Fruit
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Gâteau maison Lait Fruit	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

CHAUVIGNY  
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 01 au 05 juin 2026

	Lundi 01 juin	Mardi 02 juin	Mercredi 03 juin	Jeudi 04 juin	Vendredi 05 juin
Entrée	 Salade de pâtes, olives, poivrons, basilic	Tomates au basilic & vinaigrette balsamique	Carottes au citron	 Salade de blé printanière (petits pois, dés de jambon, fromage vinaigrette douce)	Salade verte & râpé de crudités
Plat	Cake courgettes & fromage	Paëlla	Haché de veau & sa sauce	Rôti de porc	Fish & chips
Garniture	 Salade verte		Pommes rissolées	Courgettes poêlées	
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Fromage blanc aux fruits	Glace	Clafoutis aux fruits	Salade de fruits	Flan pâtissier
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Pain Fromage Compote	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

CHAUVIGNY  
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 08 au 12 juin 2026

	Lundi 08 juin	Mardi 09 juin	Mercredi 10 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
Entrée	Rillettes & cornichon	Pastèque	Salade verte maïs & emmental	Piémontaise	 Concombre à la crème
Plat	Filet poisson pané	 Gratin de coquillettes & courgettes au curry & Vache qui rit	Steak haché crème de moutarde	Brochette de volaille	Carri de bœuf créole
Garniture	 Carottes Vichy	 Végétarien	Purée de légumes	Tomate provençale	Pommes vapeur
Fromage	Fromage	 Petit Suisse	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	 Chou à la crème	Crème spéculoos	Coupe de fruits chantilly	Fruit
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Pain Beurre chocolat Lait	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

Semaine du 15 au 19 juin 2026

	Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Mercredi 17 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
Entrée	Pastèque	 Salade de concombre À la coriandre	Melon	Pâté de campagne	Macédoine vinaigrette
Plat	Tarte à la tomate & 2 moutardes	Rôti de porc au miel	Chipolatas	Cabillaud sauce chorizo	Poulet rôti
Garniture	 Salade verte	Purée de pois cassés	 Lentilles	 Riz aux petits légumes d'été (Poivrons, courgettes)	Frites
Fromage	Petit Suisse Végétarien	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Eclair au chocolat	Fromage blanc nature	Fruit	Fruit	Tarte fine aux pommes & spéculoos
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Biscuit Lait Fruit	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

fait  
cette semaine  
maison

CHAUVIGNY  
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 22 au 26 juin 2026

	Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Mercredi 24 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
Entrée	 Betterave vinaigrette	Salade verte, croûtons & emmental	Carottes râpées	 Salade de blé au surimi	Salade Grecque
Plat	Couscous végétarien	Bœuf à l'asiatique	Poulet Yassa	Pain de poisson	Moussaka
Garniture	 Semoule	 Pâtes	 Riz blanc	Salade verte	
Fromage	Végétarien Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit	Salade de fruits aux épices	Fromage blanc confiture
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Cake au chocolat Lait Compote	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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

fait  
maison  
cette semaine

CHAUVIGNY  
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 29 juin au 03 juillet 2026

	Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Mercredi 01 juillet	Jeudi 02 juillet	Vendredi 03 juillet
Entrée	Saucisson à l'ail	 Salade de pâtes tomate, olive basilic	Radis & beurre	 Concombre au fromage blanc	<u>Menu de fin d'année</u>
Plat	Lasagnes Poisson épinards	Pizza végétarienne (tomates oignons poivrons courgettes fromages)	Cordon bleu	Parmentier de bœuf	
Garniture		 Salade verte Végétarien	Courgettes à l'ail & pommes vapeur		Pique-nique
Fromage	Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage	
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit	Compotée pomme rhubarbe	 Fruit	
Goûter	 <b>BON APPÉTIT !</b>		Moelleux aux pommes Lait	 <b>BON APPÉTIT !</b>	

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