

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait
cette semaine
maison

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 01 au 04 septembre 2026

		Mardi 01 septembre	Mercredi 02 septembre	Jeudi 03 septembre	Vendredi 04 septembre	
Entrée		 Salade de pâtes  tomates vinaigrette	Salade  de chou rouge	 Haricots verts  échalote	 Concombres  vinaigrette	
Plat		 Nuggets de poisson	 Jambon blanc	Gnocchis  sauce tomate	  Poulet rôti 	
Garniture		Petits pois	Ecrasé de pomme de terre	 & emmental râpé Végétarien	Frites	
Fromage		 Brie	Fromage	 Petit suisse	 Fromage	
Dessert		Novly caramel	Gâteau au yaourt 	Salade  de fruits frais	Fruits	
Goûter		BON APPÉTIT !			BON APPÉTIT !	
			Pain Barre de chocolat 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

fait
cette maison
semaine

CHAUVIGNY
Jeune depuis 10 siècles

Semaine du 07 au 11 septembre 2026

Lundi 07 septembre

Mardi 08 septembre

Mercredi 09 septembre

Jeudi 10 septembre

Vendredi 11 septembre

Entrée

 Rillettes

 Œuf mayonnaise 

 Salade croquante
tomates & maïs 

Taboulé au citron 
 (semoule)

Céleri rémoulade 

Plat

 Cabillaud 
Sauce curry

Galette de blé noir 
garnie de pommes de
terre & fromage

 Chipolatas

  Bœuf
Stroganoff

 Sauté de poulet 
aux champignons

Garniture

Gratin d'Épinards 
& Pomme de Terre

 Salade verte 

 Lentilles

Courgettes poêlées 

Pommes rissolées

Fromage

Fromage

Végétarien
Petit suisse

Fromage

 Comté

 Emmental

Dessert

 Yaourt Fermier
Le pré joly

Salade de fruits 

Moelleux
aux fruits d'été

Fruits

Banane chocolat 

Goûter



BON APPÉTIT !

Biscuit
Yaourt
Fruit



BON APPÉTIT !

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 14 au 18 septembre 2026

	Lundi 14 septembre	Mardi 15 septembre	Mercredi 16 septembre	Jeudi 17 septembre	Vendredi 18 septembre
Entrée	Radis & beurre	 Betterave vinaigrette	 Salade verte & croûtons	Pastèque	 Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivrons & mayonnaise)
Plat	 Gratin de macaronis brocolis & mimolette	Blanquette de veau	 Raclette (jambon blanc-salami)	 Calamars à la romaine	 Emincé de bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pommes de terre & fromage à raclette	 Riz	Poêlée de légumes
Fromage	Petit Suisse	Fromage	Fromage blanc	 St Nectaire	Fromage
Dessert	Mirabelles au sirop	Liégeois au chocolat	Fruits	Pana cotta spéculos	Fruits
Goûter	 BON APPÉTIT !		Cake vanille Lait Fruit		 BON APPÉTIT !

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 21 au 25 septembre 2026

	Lundi 21 septembre	Mardi 22 septembre	Mercredi 23 septembre	Jeudi 24 septembre	Vendredi 25 septembre
Entrée	Crêpe emmental	Betterave à la fêta	Carottes râpées à l'orange	<u>Thème LA GRECE</u> Salade Grecque (Tomates, concombres, feta & olives noires)	Champignons à la graine de moutarde
Plat	Crumble de colin	Croque fromage tomate & mozzarella	Poisson pané sauce tartare	Moussaka	Spaghettis à la carbonara
Garniture	Semoule aux légumes	Salade <i>Végétarien</i>	Petits pois		
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage Blanc Straciatella	Brie
Dessert	Compote banane	Fruits	Fromage blanc aromatisé	Gâteau grec (Ravani semoule)	Fruits
Goûter	BON APPÉTIT !		Clafoutis Lait Fruit	BON APPÉTIT !	

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.



VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine
fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre
Entrée	 Salade de riz au thon	Saucisson à l'ail	Flammenkuche	 Œuf mayonnaise	Courgettes râpées au curry
Plat	 Aiguillette de poulet moutardé	 Brandade de poisson	 Roti de porc	Dahl de lentilles au curry	 Chili con carne À l'émincé de bœuf
Garniture	 Haricots verts	 Salade verte	Brocolis	 Boulgour	 Riz
Fromage	Fromage	Fromage	Buche de chèvre	Petit Suisse Végétarien	Fromage
Dessert	Ile flottante	Fruits	Yaourt fermier Le pre joly	Gâteau aux prunes	Fruits
Goûter	 BON APPÉTIT !		Pain Fromage Compote		 BON APPÉTIT !

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 05 au 09 octobre 2026

	Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre
Entrée	Concombres fromage blanc & ciboulette	 Salade de blé aux petits légumes	 Toast camembert rôti		Salade d'endives aux noix
Plat	 Saucisse	Parmentier de butternut & patates douces	 Haut de cuisse de poulet		 Blanquette de poisson
Garniture	Purée	 Végétarien	Purée de céleri	LE GRAND REPAS	 Riz
Fromage	 Cantal	 Emmental	Fromage		Fromage
Dessert	Crème à la vanille	Salade de fruits	Mousse au chocolat		Fruits
Goûter	 BON APPÉTIT !		Gateau marbré Compote Fruit		 BON APPÉTIT !

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



Semaine du 12 au 16 octobre 2026

	Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre
Entrée	Velouté au potiron & châtaignes	Mortadelle pistachée	4B Salade de lentilles vinaigrette	Salade de chou chinois au vinaigre de cidre	Thème USA/WESTERN 4B Salade verte & maïs haricots rouge
Plat	Couscous végétarien	Colombo de bœuf	Quiche Lorraine	4B Sauté de volaille à la crème	Fish burger sauce barbecue
Garniture	(Légumes, pois chiches, semoule)	4B Pennes	Salade verte	Petits pois & carottes	Potatoes
Fromage	Buchette chèvre	Fromage	Fromage	4B Brie	Fromage
Dessert	Fruits	Compote	Poire au chocolat	Cake au citron	Glace
Gôter	BON APPÉTIT !		Pain Barre de chocolat Lait	BON APPÉTIT !	

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