AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 02 au 06 novembre 2026

	Lundi 02 novembre	Mardi 03 novembre	Mercredi 04 novembre	Jeudi 05 novembre	Vendredi 06 novembre
Grands	Velouté aux légumes Poisson pané au citron Pommes noisette Fromage Fruit	Salade de pâtes au maïs Jambon grill Carottes au jus yaourt Gâteau vanille	Macédoine mayonnaise Hachis parmentier de bœuf bio Fromage Liégeois	Toast de chèvre chaud Crumble de légumes aux Dés de Volaille Yaourt Compote maison	Feuilleté Saussice Boulette de Bœuf Sauce tomate Purée de potimarron Mimolette Mousse Chocolat Orange
Moyens	Merlu Mouliné Pomme de terre Fraidou Compote pomme	Jambon Mouliné de Carottes Petit Suisse Compote Pomme Fraise	Steak haché Mouliné d'Épinards Vache Picon Compote de Pomme pruneau	Aiguillette de Volaille Mouliné de légumes Chantaillou Compote maison	Saucisse Mouliné de Potimarron Vache qui rit Compote Pomme Abricot
Petits	Merlu Mixé Pomme de terre Compote pomme	Jambon Mixé de Carottes Compote Pomme Fraise	Steak haché Mixé d'Épinards Compote de Pomme pruneau	Aiguillette de Volaille Mixé de légumes Compote maison	Saucisse Mixé de Potimarron Compote Pomme Abricot
Goûters	Pain Fromage 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 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 09 au 13 novembre 2026

	Lundi 09 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Grands	Terrine de légumes Steak haché sauce brune Haricots verts bio persillés Fromage à la coupe Compote de fruits	Haricots rouges, thon, mais Médaillon de merlu sauce citron Brocolis bio Fromage à la coupe Liégeois vanille		chèvre chaud toasté Aiguillette de Volaille Sauce tomate Pâtes fromage à la coupe Gâteau chocolat	Potage carotte cumin Rôti de porc sauce moutarde Pommes de terre rissolées Fromage Crumble pommes cannelle
Moyens	Steak haché Mouliné d'Haricots verts Fraidou Compote de fruits	Merlu Mouliné de Brocolis Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	FÉRIÉ	Aiguillette de Volaille Mouliné Carottes Petit Suisse Compote Pomme Abricot	Rôti de porc Mouliné Pomme de terre Chantaillou Compote Pomme
Petits	Steak haché Mixé d'Haricots verts Compote de fruits	Merlu Mixé de Brocolis Compote Pomme Fraise		Aiguillette de Volaille Mixé Carottes Compote Pomme Abricot	Rôti de porc Mixé Pomme de terre Compote Pomme
Goûters	Pain Yaourt Nature Fruit	Pain Fromage Fruit		Pain Yaourt Aromatisé Fruit	Pain Fromage blanc Compote Pomme Poire

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.

VIANDES DE FRANCE

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

fait maison cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Grands	Betterave Rouge Colin sauce curry Épinards a la creme Fromage à la coupe Yaourt fermier bio le pre joly	Carottes vinaigrette Galette de blé noir Pomme de Terre Jambon fromage Salade verte bio fromage à la coupe Fruit de saison	Salade de croûtons dés emmental bio Chipolatas Lentilles bio fromage à la coupe banane chocolat	Potage Dubarry Blanquette de veau Pâtes bio fromage à la coupe Salade de fruits	céléri remoulade Poulet Rôti Potatoes fromage à la coupe Fruits au sirop
Moyens	Colin Mouliné d'Épinards Vache qui Rit Compote de Pomme	Jambon Mouliné Carottes Fraidou Compote Pomme Poire	Chipolatas Mouliné Pomme de terre Petit Suisse Compote Pomme banane	Haché de veau Mouliné de chou-fleur Vache Picon Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mouliné de Céleri Chantaillou Compote Pomme
Petits	Colin Mixé d'Épinards Compote de Pomme	Jambon Mixé Carottes Compote Pomme Poire	Chipolatas Mixé de Pomme de terre Compote Pomme banane	Haché de veau Mixé de chou-fleur Compote Pomme Abricot	Aiguillette de Volaille Mixé de Céleri Compote Pomme
Goûters	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Fraise	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse arômatisé Fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 23 au 27 novembre 2026

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Grands	Betterave BIO vinaigrette Gratin macaronis Brocolis mimolette & dés de jambon petit suisse Compote Pomme Pruneaux	Macédoine Mayonnaise Blanquette de Dinde carottes vichy fromage à la coupe Gâteau marbré	Bouillon de volaille au vermicelle raclette Jambon, PdT, fromage salade verte Compote de pommes maison	Carottes au yaourt Calamar à la romaine Purée de panais au curcuma Fromage à la coupe Fruit de saison	Coleslaw Emincé de bœuf à la thaï Riz fromage à la coupe Mousse au chocolat
Moyens	Hoki Mouliné de Brocolis Petit Suisse Compote Pomme Pruneaux	Aiguillette de Volaille Mouliné de Carottes Chantaillou Compote Pomme Abricot	Jambon blanc Mouliné Pomme de terre Vache qui Rit Compote de pommes maison	Cabillaud Mouliné de Panais Fraidou Compote Pomme Abricot	Boulettes de boeuf Mouliné de Chou Vache Picon Compote Pomme
Petits	Hoki Mixé de Brocolis Compote Pomme Pruneau	Aiguillette de Volaille Mixé de Carottes Compote Pomme Abricot	Jambon blanc Mixé Pomme de terre Compote de pommes maison	Cabillaud Mixé de Panais Compote Pomme Abricot	Boulettes de boeuf Mixé de Chou Vache Picon Compote Pomme
Goûters	Pain Fromage Fruit	Pain Petit Suisse Aromatisé Compote Pomme Abricot	Pain Yaourt Nature Compote Pomme	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Petit Suisse Fruit

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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



cette semaine fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Grands	Salade verte crouton emmental Lasagnes de merlu aux légumes fromage à la coupe Yaourt	Chou rouge aux pommes Saucisse aux lentilles fromage à la coupe Poire au chocolat	œuf dure mayo Croque- Monsieur salade verte petit suisse salade de fruits frais	velouté de butternut Pizza jambon fromage Salade fromage à la coupe crème dessert caramel Maison	choux fleurs mimosa Effiloché de bœuf sauce tomate Pâtes fromage Novly vanille
Moyens	Merlu Mouliné de légumes Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Saucisses Mouliné de Carottes Fraidou Compote Pomme Pruneaux	Jambon blanc Mouliné de Brocolis Petit suisse Compote de Pomme	Haché de Veau Mouliné de butternut Chantaillou Compote Pomme Abricot	Boulettes de boeuf Mouliné de chou-fleur Vache Picon Compote Pomme Poire
Petits	Merlu Mixé de légumes Compote Pomme Fraise	Saucisses Mixé de Carottes Compote Pomme Pruneaux	Jambon blanc Mixé de Brocolis Compote de Pomme	Haché de Veau Mixé de butternut Compote Pomme Abricot	Boulette de boeuf Mixé de Chou-fleur Compote Pomme Poire
Goûters	Pain Petit Suisse Aromatisé Fruit	Pain Yaourt nature Compote Pomme Poire	Pain Fromage Fruit	Pain Fromage Blanc Fruit	Pain Yaourt aromatisé Compote pomme fraise

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU



fait maison cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Grands	Salade de perle surimi Aiguillette de poulet Haricots beurre fromage à la coupe Fromage blanc coulis de fruits	Velouté de tomates Brandade de poisson Salade verte fromage à la coupe Fruit de saison	Salade verte au maïs Burger de veau Salsifis braisés fromage à la coupe Compote	Salade de lentilles vertes échalotes Quiche Lorraine à la patate Douce Salade verte Petit suisse salade de fruits frais	Carottes râpées chili con carne riz fromage à la coupe Tarte aux pommes
Moyens	Aiguillette de poulet Mouliné d'Haricots beurre Vache qui Rit Compote Pomme Fraise	Colin Mouliné Pomme de Terre Fraidou Compote de Pomme	Haché de veau Mouliné de Légumes Chantaillou Compote	Jambon de porc Mouliné de Patate Douce Petit Suisse Compote de pomme abricot	Steak haché Mouliné de Carottes Vache picon Compote Pomme Poire
Petits	Aiguillette de poulet Mixé d'Haricots beurre Compote Pomme fraise	Colin Mixé Pomme de Terre Compote de Pomme	Haché de veau Mixé de Légumes Compote Pomme Pruneaux	Jambon de porc Mouliné Patate Douce Compote de pomme abricot	Steak haché Mixé de Carottes Compote Pomme Poire
Goûters	Pain Fromage Fruit	Pain Yaourt Nature Compote pomme fraise	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	Pain Yaourt Aromatisé Fruit

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.

VIANDES DE FRANCE

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

cette semaine fait maison

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 14 au 18 décembre 2026

	Lundi 14 décembre	Mardi 15 décembre	Mercredi 16 décembre	Jeudi 17 décembre	Vendredi 18 décembre
Grands	Salade de chou chinois Couscous Légumes, pois chiches Semoule, Boulette d'Agneau fromage à la coupe Crème praliné	Brocolis vinaigrette Poisson à l'aneth Pennes Fromage à la coupe Fruit de saison	Salade mexicaine Quiche lorraine Salade verte Fromage à la coupe Compote	Velouté de Potiron Pâtes Carbonara fromage à la coupe Yaourt fermier le pres joly	
Moyens	Boulette d'Agneau Mouliné de Légumes Vache Picon Compote Pomme Fraise	Merlu Mouliné de Brocolis Fraidou Compote de Pomme	Aiguillette de Volaille Mouliné Haricots verts Petit Suisse Compote Pomme Pruneaux	Jambon Mouliné de Potiron Chantaillou Compote Pomme Abricot	REPAS DE NOËL
Petits	Boulette d'Agneau Mixé de Légumes Compote Pomme Fraise	Merlu Mixé de Brocolis Compote de Pomme	Aiguillette de Volaille Mixé Haricots verts Compote Pomme Pruneaux	Jambon Mixé de Potiron Compote Pomme Abricot	
Goûters	Pain Fromage Fruit	Pain Yaourt Nature Compote Pomme Poire	Pain Petit Suisse Fruit	Pain Fromage Blanc Compote de Pomme	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles 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 fraiches, 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.

VIANDES DE FRANCE

Fait maison