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
Entrée	Velouté de légumes	Salade de pâtes au maïs	Macédoine mayonnaise	Toast chèvre chaud	Menu Halloween Feuilleté Saucisse ketchup
Plat	Poisson pané au citron	Jambon grill	Hachis parmentier De bœuf	Crumble de légumes aux lentilles Végétarien	Boulette de bœuf sauce tomate
Garniture	Pommes noisette	Carottes au jus			Purée de potimarron
Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Yaourt	Mimolette
Dessert	Fruit	Gâteau vanille	Liégeois	Compote	Mousse chocolat orange brisure de biscuit
Goûter	BON APPÉTIT !		Brioche Barre de chocolat Verre de lait	BON APPÉTIT !	

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
Entrée	Terrine de légumes	Haricots rouges, thon, maïs		Betteraves bio	Potage carotte cumin
Plat	Steak haché sauce brune	Médaillon de merlu sauce citron		Gratin de gnocchis sauce tomate	Rôti de porc sauce moutarde
Garniture	Haricots verts persillés	Brocolis	FÉRIÉ	Végétarien	Pommes de terre rissolées
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Fruit	Liégeois vanille		Gâteau au chocolat	Crumble pommes cannelle
Goûter	BON APPÉTIT !			BON APPÉTIT !	

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 16 au 20 novembre 2026

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Cervelas cornichon	Carottes vinaigrette	Salade de croûtons, Dés d'emmental	Potage Dubarry	Céleri rémoulade
Plat	Colin sauce curry	Galette de blé noir pommes de terre & fromage	Chipolatas	Blanquette de veau	Poulet rôti
Garniture	Epinards à la crème	Salade verte	Lentilles	Pâtes	Frites
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Yaourt fermier Le Pré Joly	Fruit	Banane chocolat	Île flottante	Salade de fruits Frais
Goûter	BON APPÉTIT !		Gâteau maison Compote Lait	BON APPÉTIT !	

Végétarien

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

AU MENU

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

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
Entrée	Betteraves vinaigrette	Rosette cornichon	Bouillon de volaille au vermicelle	Carottes au yaourt	Coleslaw
Plat	Gratin macaronis et brocolis mimolette	Sauté de Dinde au curry	Raclette (jambon blanc, salami)	Calamar à la romaine	Emincé De bœuf à la thaï
Garniture	Végétarien	Carottes Vichy	Pomme de terre fromage raclette Salade verte	Purée de panais au curcuma	Riz
Fromage	Petit Suisse	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Gâteau marbré	Compote De pomme	Fruit	Mousse au chocolat
Goûter	BON APPÉTIT !		Petit beurre Fromage blanc Sirop	BON APPÉTIT !	

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 30 novembre au 04 décembre 2026

	Lundi 30 novembre	Mardi 01 décembre	Mercredi 02 décembre	Jeudi 03 décembre	Vendredi 04 décembre
Entrée	Salade verte, croûtons emmental	Chou rouge aux pommes	Œuf dur mayonnaise	Velouté de butternut	Choux-fleurs mimosa
Plat	Lasagnes de merlu aux légumes	Saucisse de volaille aux lentilles	Croque-monsieur	Pizza végétarienne	Effiloché de bœuf Sauce tomate
Garniture			Salade verte	Salade	Pâtes
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit Suisse	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Yaourt fermier Le Pré Joly	Poire au chocolat	Salade de fruits frais	Crème dessert caramel	Fruit
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux aux pommes Lait Compote	BON APPÉTIT !	

Végétarien

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 07 au 11 décembre 2026

	Lundi 07 décembre	Mardi 08 décembre	Mercredi 09 décembre	Jeudi 10 décembre	Vendredi 11 décembre
Entrée	Salade de perles surimi sauce corail	Velouté de tomates	Salade verte au maïs	Salade de lentilles vertes échalotes	Carottes râpées
Plat	Aiguillettes de poulet moutardées	Brandade de poisson	Burger de veau et son jus	Quiche Patate Douce et oignons caramélisés	Chili con carne
Garniture	Haricots beurre	Salade verte	Duo de pomme de terre et Salsifis braisés	Salade verte	Riz
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Petit Suisse	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc, coulis de fruits	Fruit	Compote	Salade de fruits frais	Tarte aux pommes
Goûter	BON APPÉTIT !		Moelleux au chocolat Lait Fruit	BON APPÉTIT !	

Végétarien

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

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
Entrée	Salade de chou chinois	Saucisson à l'ail	Salade mexicaine	Velouté de potiron	
Plat	Couscous merguez (légumes, pois chiches semoule)	Poisson à l'aneth	Quiche lorraine	Tortellini ricotta épinards	REPAS DE NOËL
Garniture		Pennes	Salade verte	Végétarien	
Fromage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	Crème praliné	Fruit	Compote	Yaourt fermier Le Pré Joly	
Goûter	BON APPÉTIT !		Pain Confiture Lait	BON APPÉTIT !	

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