



Semaine du 23 au 27 février 2026

	Lundi 23 février	Mardi 24 février	Mercredi 25 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Entrée	Haricots rouge maïs en vinaigrette	Bouillon de légumes aux vermicelles	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Plat	Nuggets de poisson	Gratin de pomme de terre au gorgonzola	Lasagnes de bœuf	Saucisse	Croque monsieur
Garniture	Petits pois	<i>Végétarien</i>		Lentilles bio	Salade verte
Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit de saison	Gâteau marbré	Fruit	Fromage blanc au miel	Clafoutis aux pommes
Goûter			Pain Fromage 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 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

fait maison
cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 02 au 06 mars 2026

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Haricots verts mimosa	Ramequin de surimi râpé au fromage blanc	Salade de blé, olives, thon	Chou fleur aux herbes
Plat	Quiche aux trois fromages	Poisson du jour sauce citron	Pizza bolognaise	Blanquette de dinde	Hachis Parmentier de bœuf bio
Garniture	Salade bio	Riz bio pilaf Végétarien	Salade verte bio	Carottes vichy	Salade
Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Quartier de pommes caramélisées brisure de spéculos	Flan pâtissier	Riz au lait	Yaourt bio aromatisé
Goûter			Gâteau au yaourt Lait 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

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 09 au 13 mars 2026

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Concombre à la crème	Salade Liégeoise (pomme de terre Haricot vert lardons)	Potage Dubarry	Coleslaw	Salade sucré salé à l'ananas
Plat	 Gratin de pâtes aux dés de jambon	Cabillaud Sauce curry	Blanc de poulet à la crème	 Poêlée de légumes et son riz bio sauce curry	Haut de cuisse de poulet rôti
Garniture		Gratin de légumes	Brocolis	 Végétarien	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	 Fromage
Dessert	Fruit	 Yaourt bio aromatisé	Gâteau au yaourt	Brioche perdue	 Crème vanille au lait bio
Goûter			Madeleine Fromage blanc 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

fait maison
cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 16 au 20 mars 2026

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Céleri rémoulade	 Salade de pâtes, olives et basilic	Potage tomates vermicelle	Pâté de foie	<u>THEME MAROC</u> Salade Marocaine
Plat	Chili con Carne (Haricot rouge, maïs, poivrons, tomates, égrené)	Pizza margarita	Cordon bleu	 Tagliatelles de poisson à la crème ciboulette	Tajine de volaille aux 4 épices
Garniture	 Riz bio	 Salade verte	Haricots beurre persillés		 Semoule Végétarien
Fromage	Fromage	Petit suisse	 Fromage	Fromage	 Fromage
Dessert	Compote	Fruit	Semoule au lait	Panna cotta et son coulis	Salade d'orange à la cannelle
Goûter			Pain Beurre chocolat Sirop		

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 23 au 27 mars 2026

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	 Salade verte mimolette	 Lentilles vertes vinaigrette	Saucisson à l'ail	Surimi mayonnaise	 <u>Menu Fast Food</u> Salade verte emmental sauce blanche
Plat	Cuisse de poulet à l'espagnole	Lasagnes aux petits légumes	Poisson Pané	 Sauté de bœuf bio au cola	Assiette lamelles de kebab Sauce kebab
Garniture	 Riz créole	 Salade Végétarien	Carotte vichy	 Semoule	Frites
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Picon
Dessert	Fruit	Banane au chocolat	Crème dessert vanille	Fruit	Beignet aux pommes
Goûter			Moelleux aux pommes Fromage blanc 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



Semaine du 30 mars au 03 avril 2026

	Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 01 avril	Jeudi 02 avril	Vendredi 03 avril
Entrée	Feuilleté au fromage	Salade de chou rouge vinaigrette	Carottes râpées	 Taboulé aux herbes	 Salade verte crouton et chèvre
Plat	Chipolatas	Sauté de bœuf marengo	Rôti de porc à la moutarde	Quiche de carottes emmental	Feuilleté de poisson façon Koulbiac
Garniture	 Haricots verts à l'ail	 Blé	Purée de pomme de terre	 Salade verte Végétarien	(poisson épinard œuf)
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	 Fromage	Fromage
Dessert	Crème caramel	 Fromage blanc bio confiture	Fruit	Sévilan (gâteau à l'orange)	Mousse au chocolat
Goûter			Gâteau au yaourt Lait 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



Semaine du 06 au 10 avril 2026

	Lundi 06 avril	Mardi 07 avril	Mercredi 08 avril	Jeudi 09 avril	Vendredi 10 avril
Entrée		Cervelas	<u>MENU DE PÂQUES</u> Flan d'asperge	Betterave vinaigrette	Chou blanc vinaigrette
Plat		Brandade de Poisson	Pâté de pâques	Lasagnes de légumes frais	Effiloché de Bœuf à la tomate
Garniture	FERIE	AB Salade verte	AB Salade verte	Végétarien	AB Pâtes bio
Fromage		Fromage	Fromage	AB Fromage	Fromage
Dessert		Fruit	Gâteau au chocolat	Crème vanille	Fruit
Gouter		Pain Beurre chocolat Sirop	Biscuit Yaourt Jus de fruit	Moelleux aux poires Fruit Lait	Pain Confiture Lait

VALEURS CULINAIRES
Quand le bon rencontre le bien

AU MENU

fait maison
cette semaine

CHAUVIGNY
jeune depuis 10 siècles

Semaine du 13 au 17 avril 2026

	Lundi 13 avril	Mardi 14 avril	Mercredi 15 avril	Jeudi 16 avril	Vendredi 17 avril
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de pois chiches aux petits légumes	Salade de riz bio au surimi	Taboulé bio	Chou-fleur vinaigrette
Plat	Steack haché ketchup	Croques fromages	Nuggets	Sauté de bœuf	Pennes à l'arrabiata et dés de dinde
Garniture	Pommes sautées	Salade verte bio	Petits pois	Purée de carottes	
Fromage	Fromage	Fromage Végétarien	Petit suisse	Fromage	Fromage
Dessert	Salade de fruits	Liégeois chocolat	Fruit	Ile flottante	Compote
Gouter	Compote Madeleine Lait	Yaourt Gaufrette Fruit	Pain Fromage Fruit	Marbré Compote Sirop	Pain Beurre 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