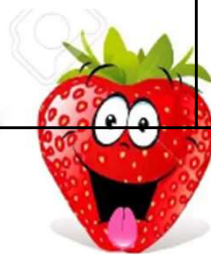


Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
Salade de Pâtes	Tomate vinaigrette	Meli mélo 3 couleurs	Rillettes de poulet
Sauté de Porc	Croque fromage	Bœuf en sauce	Dos de colin
Choux fleurs en gratin	Pommes rissolées	Poêlée de légumes	Purée de Potimarron
Yaourt	Glace	Fromage	Fromage Compote



En fonction des ruptures
éventuelles de nos fournisseurs
nos menus
sont susceptibles d'être modifiés

Conformément au règlement européen n°1169/2011 :
nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles
de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs , poissons , arachide, soja , fruits à coque,
céleri , moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.



Lundi 6 Au Vendredi 10 Octobre 2025

Restaurant scolaire de Chevilly

Lundi 6

Asperges

Tomates
farciées
Végétariennes
Riz

Fromage

Biscuit

Mardi 7

Mousse de
Canard

Poulet aux
herbes
Brocolis

Yaourt

Jeudi 9

Radis

Viande façon
Kebab
Poêlée de
légumes

Fromage

Fruit frais

Vendredi 10

Salade verte

Moules
décoquillées à
la crème
Frites

Glace

En fonction des ruptures
éventuelles de nos fournisseurs
nos menus
sont susceptibles d'être modifiés

Conformément au règlement européen n°1169/2011 :
nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles
de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, fruits à coque,
céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.

Restaurant scolaire de Chevilly

Lundi 13 au Vendredi 17 Octobre

Lundi 13
Concombre
Quiche aux Oignons
Crème dessert



Jeudi 16
Taboulé
Roti de Porc
Petits Pois
Fromage
Compote

Mardi 14
Terrine de Campagne
Brandade de Morue
Salade
Glace

Vendredi 17
HALLOWEEN
Carottes
Aile de Poulet
Mexicaine
Gratin de potimarron
Donuts

Bonnes
Vacances

En fonction des ruptures
éventuelles de nos fournisseurs
nos menus
sont susceptibles d'être modifiés



Conformément au règlement européen n°1169/2011 :
nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles
de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire :
gluten, crustacés, œufs , poissons , arachide, soja , fruits à coque,
céleri , moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques.