



Lundi 2 au vendredi 6 Mars 2026



Lundi 2

Haricots verts
vinaigrette

Cordon bleu de dinde
Pâtes

Yaourt à boire



Mardi 3

Taboulé
Feuilleté du
pêcheur
Salade verte

Crème dessert

Jeudi 5

Betterave
Poêlée tricolore
Riz
Fromage
Fruit Frais

Vendredi 6

Salade de pomme de
terre aux oignons
rouges

Côte de porc échine
Haricots beurre

Fromage
Compote

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.

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

Lundi 9 au 13 Mars 2026

Restaurant scolaire de Chevilly

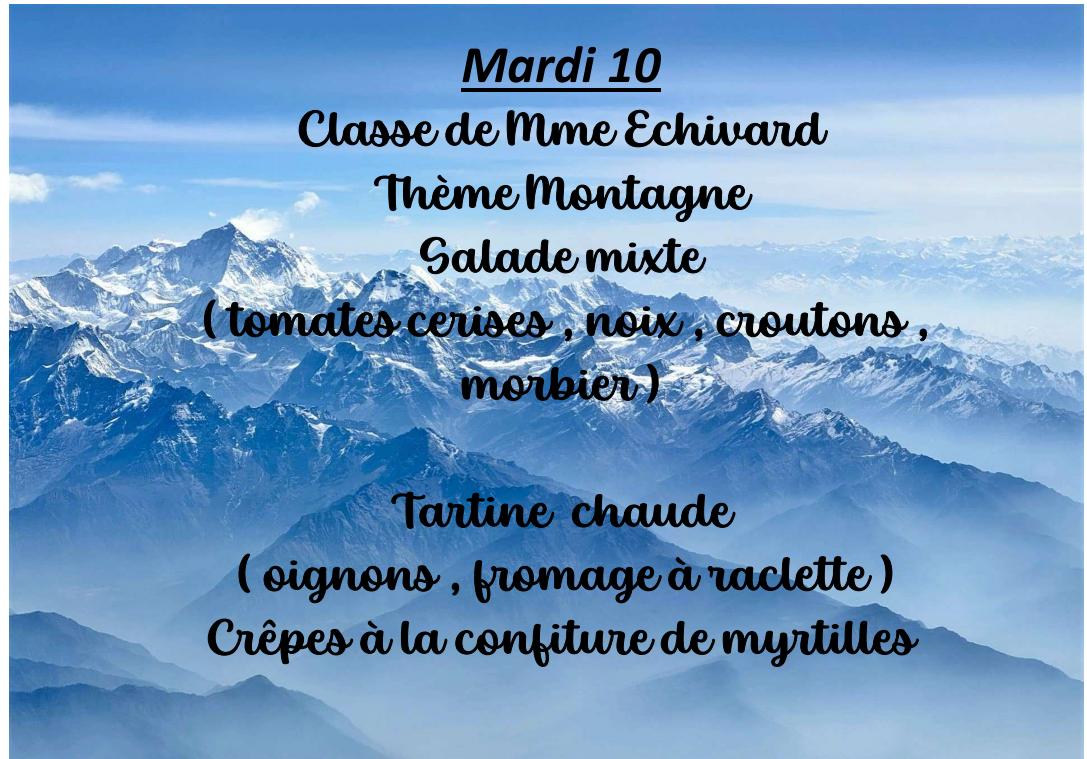
Lundi 9

- Sardine à la Tomate
- Sauté de porc
- Courgettes
- Fromage
- Compote

Jeudi 12

- Salade de perles
- concombre & maïs
- Médailon de merlu
- Brocolis
- Yaourt

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



Vendredi 13

- Salade verte
- Chipolata
- Mogettes de Vendée
- Fromage
- Fruit



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 16 au 20 Mars 2026

Restaurant scolaire de Chevilly



Lundi 16

Asperges
Spaghettis bolognaise
Fromage
Biscuit

Mardi 17

Saucisson à l'ail
Cuisse de poulet
Poêlée de légumes
Fromage
Compote



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

Jeudi 19

Carottes râpées
Quiche Lorraine
Salade
Fromage
Fruit

Vendredi 20

Macédoine de légumes
Bouchées végétales
Semoule
Yaourt

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.

Menu

Lundi 23

Taboulé
Pavé au fromage
Petits pois
Yaourt



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

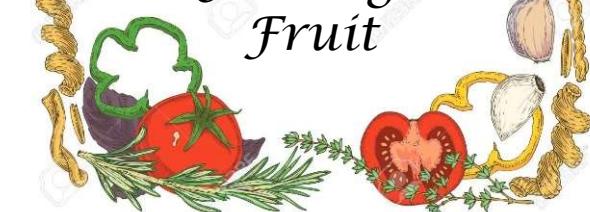
Restaurant scolaire de Chevilly

Lundi 23 au 27 Mars 2026

Menu

Vendredi 27

Concombre
Rôti de bœuf
Gratin de choux fleurs
Fromage
Fruit



Menu

Mardi 24

Salami
Aiguillette de poisson
Purée de carottes
Tiramisu



Menu

Jeudi 26

Œufs durs
Sauté de volaille
fermière au curry
Riz
Yaourt



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.