



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



**Mardi 10**

Classe de Mme Echivard

Thème Montagne

Salade mixte

(tomates cerises, noix, croutons,  
morbier)

Tartine chaude

(oignons, fromage à raclette)

Crêpes à la confiture de myrtilles

**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*



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.



## Menu

**Lundi 23**

Taboulé  
Pavé au fromage  
Petits pois  
Yaourt

## 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



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.