

Menu du 15 juin au 19 juin 2026

Lundi 15

Salade verte / croûtons
Cordon bleu de poulet
Coquillettes
Maroilles
Fruit frais

Mardi 16

Classe de :
Mme Montassier

Salade de crabe
Fish and chips
Panna cotta de la mer

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

Restaurant scolaire de Chevilly

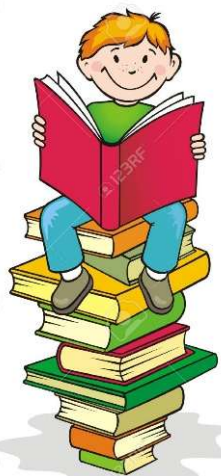
Jeudi 18

Salade fraîcheur aux 3 couleurs
Escalope de dinde
Duo Haricots verts / pomme de terre
Mimolette
Compote de pomme

Vendredi 19

Rillettes de Sardines à la tomate
Quenelles de brochet
Torti
Camembert
Fruit frais

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 22 juin au vendredi 26 Juin



Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Melon	Surimi	Pâté en croute	Salade de tomates
Saucisse de volaille	Sauté de poulet coco curry	Filet de Tempura	Quiche au fromage et courgettes
Haricots blancs	Riz complet	Jardinière de saison	Salade verte
Tomme de Savoie	Fruit frais	Yaourt nature	Petit suisse
Biscuit	Fruit frais	Fruit frais	Purée de fruits
Crème dessert			

**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 29 juin au vendredi 3 juillet 2026

Lundi 29

Duo de quinoa aux tomates
Raviolis Gratinés
Brie de Meaux
Glace

Jeudi 2

Œufs durs Mayonnaise
Jambon Grill
Petits pois carottes
Yaourt brassé
Pastèque

Vendredi 3

Mardi 30

Salade de Lentilles vertes
Omelette
Haricots Beurre
Fromage Blanc
Fruit de saison

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.