

EDITO



Depuis 1 an maintenant, les cantines de Champigny se modernisent.

Ainsi, vous pouvez dorénavant retrouver ce menu en dématérialisé, directement sur le site internet de la ville ou en téléchargeant l'application App' Table.

Cette application permet de mieux vous informer sur ce que vous mangez chaque jour, avec des indications sur la qualité des produits (bio, labels, signes de qualité, ...), sur la présence des allergènes ou sur les apports nutritionnels des plats. Un complément indispensable !

Par ailleurs, et comme pour l'ensemble des prestations périscolaires, vous pouvez régler votre facture de cantine en ligne, via l'espace famille ou sur l'application MonChampigny.

Mais cette modernisation passe également par une meilleure prise en compte des enjeux du développement durable.

Ainsi, l'ensemble de nos sites de restauration fonctionnent désormais en bacs inox, lavables et réutilisables. Fini donc les quantités astronomiques de barquettes en plastique, jetées à la poubelle après chaque service.

Ainsi, ça bouge dans les cantines de Champigny, pour un service public toujours plus moderne.

Bon appétit
Alain CHATAUD
Adjoint au maire chargé de la restauration



Téléchargez l'appli App' Table pour consulter les menus proposés à votre/vos enfant(s) à la cantine.

Vous serez informé de la qualité des produits, des allergènes, et de la qualité nutritionnelle des plats grâce au Nutri-Score.

Disponible sur l'App Store, Google Play ou sur apptable.elior.com

- Agriculture biologique
- Recette maison
- Label Rouge
- Produit Bio et Local
- Bleu blanc coeur
- Race à viande
- Viande de porc Française
- Produits locaux
- Plat végétarien
- Appellation d'origine protégée

Conformes à la commission du 08/11/2022

Semaine du 04/03/2024 au 08/03/2024

<p>Lundi Chou-fleur vinaigrette & Vinaigrette traditionnelle à l'échalote Pavé de merlu huile curry Riz au curry ou Haricots rouge sauce chili et riz Riz au curry Yaourt brassé banane Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Fromage fondu Président Sirop de grenadine Baguette aux céréales</p>	<p>Mardi Taboulé Nuggets de volaille Petits pois aux saveurs du jardin ou Nuggets de poisson Petits pois aux saveurs du jardin Camembert Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Fromage frais nature et sucre Brioche Fruit de saison</p>	<p>Mercredi Radis et beurre Poisson blanc gratiné au fromage Brocolis Curvi rigati Fromage frais sucré Moëlleux fromage blanc vanille</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt à boire aux fruits Cake au miel Coupelle compote pomme banane</p>	<p>Judi Salade coleslaw Cappelletti à la tomate basilic Pont l'évêque Liégeois au chocolat</p> <p><i>Goûter</i> Lait demi-écrémé Fruit de saison Baguette viennoise</p>	<p>Vendredi Salade verte & Vinaigrette traditionnelle ciboulette Rôti de boeuf nappé de sauce dijonnaise Purée d'épinards et pommes de terre ou Filet de limande meunière Purée d'épinards et pommes de terre Fraidou Purée de pomme cannelle</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt aromatisé Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette</p>
---	---	--	--	---

Semaine du 11/03/2024 au 15/03/2024

<p>Lundi Crêpe au fromage Dahl de lentilles corail et riz Yaourt nature Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Fraidou Pur jus de pomme douce Baguette</p>	<p>Mardi Pomelos et sucre Filet de limande meunière Mélange légumes haricots plats ou Pavé du fromager Mélange légumes haricots plats Cantal Flan nappé caramel</p> <p><i>Goûter</i> Lait demi-écrémé Fruit de saison Coupelle de pâte à tartiner Baguette</p>	<p>Mercredi Oeufs durs, agrémentés de mayonnaise Blanquette de veau Macaroni 1/2 complète Edam Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Fromage frais aux fruits Pain au chocolat Coupelle de compote de pomme</p>	<p>Judi Carottes râpées Rôti de porc aux olives Ratatouille ou Pané mozzarella base assaisonnement échalote Ratatouille Petit suisse aux fruits Semoule au lait</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt à boire aux fruits Quatre quart Fruit de saison</p>	<p>Vendredi Salade verte Steak haché Carottes braisées ou Pavé de colin napolitain Carottes braisées Fromage fondu Président Moëlleux framboise</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt nature Pur jus d'Orange Beurre Baguette</p>
---	--	---	---	---

Semaine du 18/03/2024 au 22/03/2024

<p>Lundi Betteraves Vinaigrette traditionnelle à l'échalote Omelette Boulgour aux petits légumes Brie Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt à boire aux fruits Croissant Compote de pomme fraise</p>	<p>Mardi Taboulé Pavé de merlu huile citron Petits pois saveur soleil ou Pané blé fromage et épinards Petits pois saveur soleil Petit suisse aux fruits Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Fromage frais aux fruits Fruit de saison Beurre Pain campagne</p>	<p>Mercredi Salade coleslaw Steak haché Lentilles Mimolette Crème dessert chocolat</p> <p><i>Goûter</i> Lait demi-écrémé Fourrandise au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Judi Oeufs durs & Sauce cocktail Poulet rôti sauce franchard Pommes campagnardes ou Emincé de pois sauce franchard Pommes campagnardes Yaourt nature et sucre Flan pâtissier</p> <p><i>Goûter</i> Fraidou Pur jus de pomme douce Pain campagne</p>	<p>Vendredi Rillettes de la mer Steak de colin sauce aneth Papillons ou Galette espagnole Papillons Saint Nectaire Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt nature et sucre Madeleine Pur jus d'Orange</p>
---	--	---	---	---

Semaine du 25/03/2024 au 29/03/2024

<p>Lundi Macédoine, agrémentée de mayonnaise Escalope de porc BBC sauce bobotie Lentilles blm ou Poisson mariné au thym Lentilles Coulommiers Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Fromage frais sucré Jus de raisin Baguette Beurre</p>	<p>Mardi Salade de mâche et betterave Vinaigrette traditionnelle au basilic Colin pané et citron Semoule et jus ou Nuggets de blé Semoule et jus Fraidou Mousse au chocolat au lait</p> <p><i>Goûter</i> Petit moulé nature Baguette Sirop de grenadine</p>	<p>Mercredi Salade de blé à la parisienne Saucisse pure volaille Jardinière de légumes Edam Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Lait demi-écrémé Brioche Compote pomme banane</p>	<p>Judi Carottes râpées Vinaigrette traditionnelle à l'échalote Pizza au fromage Salade composée Yaourt nature et sucre Purée pomme fraise cassis</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt nature et sucre Cake à la vanille Pur jus d'Orange</p>	<p>Vendredi Crèmeux frais Gigot agneau et sauce navarin Haricots verts aux parfums du jardin ou Croq veggie tomate Haricots verts aux parfums du jardin Petit suisse aux fruits</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt à boire aux fruits Fruit de saison Confiture d'Abricots Baguette</p>
--	---	---	---	--

Semaine du 01/04/2024 au 05/04/2024

<p>Lundi FÉRIÉ</p>	<p>Mardi Radis râpés Vinaigrette traditionnelle au basilic Pavé de merlu huile gingembre Blé ou Pané de blé fromage épinards Blé Fromage blanc et sucre Purée de pomme</p> <p><i>Goûter</i> Lait demi-écrémé Fruit de saison Beurre Baguette</p>	<p>Mercredi Concombre en salade Vinaigrette Boulgour aux lentilles et au maïs végétarien Camembert Fruit de saison</p> <p><i>Goûter</i> Petit moulé nature Pur jus d'Orange Baguette aux céréales</p>	<p>Judi Chou blanc râpé Vinaigrette traditionnelle à l'échalote Chicken wings Piperade ou Boulettes pistou Piperade Fromage fondu Président Gélatifié vanille</p> <p><i>Goûter</i> Lait demi-écrémé Pain au chocolat Fruit de saison</p>	<p>Vendredi Salade coleslaw Calamar à la romaine Pommes lamelles vapeur ou Filet limande meunière Pommes lamelles vapeur Yaourt nature et sucre Beignet au chocolat</p> <p><i>Goûter</i> Yaourt nature et sucre Tablette de chocolat au lait Fruit de saison Baguette</p>
---------------------------	--	--	--	---



Semaine
du 08/04/2024
au 12/04/2024

Semaine
du 15/04/2024
au 19/04/2024

Semaine
du 22/04/2024
au 26/04/2024

Semaine
du 29/04/2024
au 03/05/2024

Lundi

Taboulé
Cordon bleu
Courgettes en béchamel
Petit moulé nature
Compote de pommes

Goûter

Fromage frais sucré
Fruit de saison
Coupelle de pâte à tartiner
Baguette

Mardi

Salade de Betteraves
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Semoule façon couscous
Yaourt aromatisé
Fruit de saison

Goûter

Fraidou
Pur jus de pomme douce
Baguette

Mercredi

Pomelos et sucre
Rôti de veau au basilic
Purée carotte et patate douce
Fromage frais sucré
Moelleux myrtilles citron

Goûter

Yaourt à boire aux fruits
Quatre quart au chocolat
Fruit de saison

Jeudi

Oeufs durs & mayonnaise
Bolognaise au Boeuf
Pate 1/2 complete
Brie
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé
Croissant
Coupelle de compote de pomme

Vendredi

Chou blanc râpé
Vinaigrette traditionnelle ciboulette
Colombo de poisson et riz
Saint Nectaire
Crème dessert chocolat

Goûter

Yaourt nature sucré
Pur jus d'Orange
Confiture de fraises
Baguette

Lundi

Salade de blé à la parisienne
Pavé de merlu à l'huile de citron
Petits pois aux saveurs du soleil
Yaourt brassé banane
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé
Madeleine
Compote pomme-ananas

Mardi

Salade jurassienne
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Burger de veau au jus
Papillons
Fraidou
Purée de pommes romarin

Goûter

Lait demi-écrémé
Tablette de chocolat au lait
Fruit de saison
Baguette

Mercredi

Crêpe au fromage
Poulet rôti
Courgette braisée
Pont l'évêque
Fruit de saison

Goûter

Fromage frais aux fruits
Croissant
Pur jus d'Orange

Jeudi

Salade verte
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Rôti de boeuf nappé de sauce hongroise
Carottes braisées
Bûchette mi-chèvre
Cake praliné

Goûter

Fromage fondu
Fruit de saison
Baguette aux céréales

Vendredi

Macédoine, agrémentée de mayonnaise
Haricots rouge sauce chili et riz
Fromage frais sucré
Fruit de saison

Goûter

Yaourt nature et sucre
Cake à l'orange
Sirop de grenadine

Lundi

Radis rondelle et maïs
Sauté de porc aux olives
Carottes au cumin
ou Pavé de colin napolitain
Carottes au cumin
Fromage frais aux fruits
Cake au citron

Goûter

Yaourt nature et sucre
Sablé Retz
Fruit de saison

Mardi

Salade de Betteraves
Vinaigrette traditionnelle au basilic
Pizza à la volaille et aux champignons
Salade verte
ou Pizza au fromage
Salade verte

Yaourt nature et sucre
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé
Fruit de saison
Beurre
Baguette

Mercredi

Carottes râpées
& vinaigrette traditionnelle
Omelette
Riz créole
Ratatouille
Mimolette
Flan nappé caramel

Goûter

Fromage frais aux fruits
Cake au chocolat
Pur jus de pomme douce

Jeudi

Concombre
& vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Merguez douce
Boullgour et jus de légumes
ou Bouchée orientale nature
Boullgour et jus de légumes
Brie
Compote de pommes

Goûter

Petit moulé nature
Fruit de saison
Baguette

Vendredi

Salade de pommes de terre à l'échalote
Rôti de veau sauce orientale
Courgette braisée
ou Galette de blé façon indienne
Courgette braisée
Pont l'évêque
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé
Pain au chocolat
Compote de pomme

Lundi

Salade de Betteraves
Semoule hindou végétarien
Saint Paulin
Fruit de saison

Goûter

Fromage fondu
Compote pomme banane
Pain campagne

Mardi

Crêpe au fromage
Filet de hoki pané
Epinards béchamel
ou Pané mozzarella
Epinards béchamel
Fromage frais aux fruits
Fruit de saison

Goûter

Fromage frais nature et sucre
Brioche
Pur jus de pomme douce

Mercredi

FÉRIÉ

Jeudi

Salade de tomates
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote
Poulet rôti
Blé
ou Oeufs brouillés
Blé
Gouda
Fruit de saison

Goûter

Lait demi-écrémé
Croissant
Fruit de saison

Vendredi

Concombre & vinaigrette traditionnelle ciboulette
Hachis parmentier
ou Brandade de polenta
et pommes de terre
Yaourt nature et sucre
Purée de pommes mangue

Goûter

Yaourt aromatisé
Tablette de chocolat au lait
Jus de raisin
Baguette

Lundi...Mardi...

Menus
du 04 mars 2024
au 03 mai 2024

Lundi

Mardi

Jeudi

LES MENUS

DE VOTRE ENFANT

Elres - SAS au Capital de 1.324.944 € - RCS Paris B 662 025 196 - crédits photo : fotolia - Prest'Agency 2010



VILLE DE CHAMPIGNY-SUR-MARNE

elior