



Menu



SAVIGNY LE TEMPLE

Du 02 juin au 06 juin 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

Tomates BIO vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles	***	***	***	Céléri à la méditerranéenne et dés d'emmental (mayonnaise, ail, basilic, épices paëlla)
Sauté de veau LR sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Lasagnes bolognaise	Escalope de poulet LR sauce célestine (champignon tomate paprika crème oignon)	Gnochetts BIO LOCALES au poisson sauce fromagère (DURABLE)	Bouchée de blé et sauce fraîcheur
Emincé de pois sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, farine de riz, mélange 3 légumes)	Lasagnes épinards ricotta	Semoule BIO façon tandoori (poireau carotte navet haricot rouge épice tandoori)	Cappeletti sauce tomate	
Petits pois BIO	***	Semoule safranée BIO	(Gnochetts BIO LOCALES)	Carottes BIO LOCALES au cumin
Yaourt bicouche Les Bas Vignons	Saint Nectaire AOC Aide UE à destination des écoles	Fromage fondu Président	Tomme BIO Aide UE à destination des écoles	***
***	Fruits de saison (ECORESPONSABLE)	Pastèque BIO	Fruits de saison (Banane RUP)	Cake à la mangue
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fruit Baguette Fraidou	Jus multifruits Fromage frais aux fruits Gaufre flash	Yaourt nature et sucre Fourrandise chocolat Jus de fruits	Lait Pain au chocolat du boulanger Coupelle de compote pomme fraise	Yaourt aromatisé Baguette et pâte à tartiner Jus de pomme

Spécialité du chef Viande racée Produits BIO	Nouvelles recettes Label Rouge Viande Origine France	Pêche responsable Production locale Bleu blanc cœur	Plat DURABLE Appellation d'Origine Contrôlée Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée Région Ultra Périphérique France Agrimer
--	--	---	---	---