



Menu

Du 23 juin au 27 juin 2025

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Apéritif:

Grenadine à l'eau Carottes batonnets et sauce basilic

Salade iceberg et croûtons et dés d'emmental Vinaigrette

Rôti de bœuf froid RAV et mayonnaise

Croque monsieur (porc)

Sticks végétariens

Viennoise de poulet (poulet pané)

Pavé de merlu sauce citron

Galette de haricots rouges BIO

Croque monsieur au fromage

Bouchée de blé

Crêpe fromage

Riz BIO sauce tomate

Salade iceberg, tomate et maïs

Haricots verts BIO Semoule BIO Local

Beignet de chou fleur et sauce piccalilli

Carottes Vichy BIO

Saint Nectaire AOC
Aide UE à destination des écoles

Yaourt nature Les Bas Vignons et sucre

Gouda BIO

Fruits de saison (ECORESPONSABLE)

Duo Pastèque et Melon jaune

Fruits de saison BIO

Mister freeze

Moelleux aux pêches

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Jus d'orange
Baguette et tablette de chocolat au lait Yaourt aromatisé

Compote de pomme Barre bretonne à trancher Lait

Jus d'orange Petit pain au lait Yaourt nature ucré

Coupelle de compote de pommes fraise Baguette Edam portion

Fruit Fourrandise fraise Fromage frais sucré

Spécialité du chef

Nouvelles recettes

Pêche responsable

Plat DURABLE

Indication Géographique Protégée

Viande racée

Label Rouge

Production locale

Appellation d'Origine Contrôlée

Région Ultra Périphérique

Produits BIO

Viande Origine France

Bleu blanc cœur

Appellation d'Origine Protégée

France Agrimer

