



Menu

Du 30 juin au 04 juillet 2025



SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Tomates BIO vinaigrette
servis à part
Aide UE à destination des écoles







REPAS PIQUE NIQUE

Omelette BIO



Filet de poisson frais sauce crème



Sauté de dinde LR
sauce bobotie (épice paëlla, tomate, abricots
et raisins secs, cumin, cannelle, curry, petits
légumes)

Cheeseburger

Croq veggie à la tomate

Pané de blé

Bouchées de blé

Printanière de légumes BIO (pommes de
terre, carotte, petits pois, haricots verts)



Epinards béchamel BIO et pommes de
terre



Ratatouille BIO et Riz BIO



Pommes smile et ketchup



Cantal AOC
Aide UE à destination des écoles

Yaourt bicouche Les Bas Vignons



Moëlleux au chocolat frais et crème
anglaise

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)

Fruits de saison
(Banane RUP)



Soupe de fraise à la menthe



GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Fruit
Baguette
Fromage fondu Président

Jus multivitamins
Fromage frais aux fruits
Gaufre flash

Yaourt nature et sucre
Fourrandise chocolat
Coupelle de compote pomme fraise

Lait
Pain au chocolat du boulanger
Fruit

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