



Menu

Du 18 au 22 août 2025



SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

LE JOUR DU

Couscous BIO aux légumes

Carré BIO

Fruits de saison
(ECORESPONSABLE)

GOUTER

Pompon cacao
Lait
Compote de pomme

Pavé de merlu sauce basilic

Emincé de pois sauce basquaise

Purée de céleri

Cantal

Fruits de saison
(Banane RUP)

GOUTER

Croissant du boulanger
Yaourt aromatisé
Fruit

Carottes râpées BIO LOCALES
Vinaigrette

Penne sauce fromagère au jambon
(haricots blancs, fromage frais ail et fines herbes,
sauce tomate, herbes de Provence)

Penne sauce fromagère
(haricots blancs, fromage frais ail et
fines herbes, tomate, laurier)

(penne)

Glaces Mister Freeze
(à l'eau)

GOUTER

Fourrandise au citron
Lait
Fruit

Melon jaune BIO

Rôti de veau froid LR
sauce piccalilli (mayonnaise cornichon papriké
crème carotte)

Galette basquaise et sauce piccalilli
(blé, courgettes, aubergines,
tomate, oignons)

Riz aux petits légumes

Yaourt nature LBV LOCAL et sucre

GOUTER

Madeleine longue
Fromage frais nature sucré
Jus multifruits

REPAS "SO BRITISH"

Salade verte BIO et cheddar
vinaigrette nature

Fish & Chips sauce blanche
(fromage blanc, ciboulette,
mayonnaise, citron, poivre)

Œufs brouillés

Pommes campagnardes

Pudding aux raisins

GOUTER

Baguette et confiture d'abricot
Lait
Fruit



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