elior

Menu

Du 25 au 29 août 2025

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		LE JOUR DU Végé		
Tomates BIO vinaigrette Vinaigrette	***	REPAS MEXICAIN ***	***	Courgettes râpées et base et dès d'emmental méditerrannéenne (mayonnaise huile d'olive épice paëlla basilic ail)
Sauté de bœuf BIO marengo (tomate, carotte, champignon, ail)	Nuggets de volaille et ketchup	Fajitas et base haricots rouges chili	Jambon de Paris (porc) LR	Steak de colin sauce crème
Emincé de pois sauce champêtre (tomate, ail, petits pois, champignon, carotte, crème, échalote)	Bouchée de blé et ketchup		Pané de blé fromage et épinards	Omelette BIO
Riz BIO pilaf	Spirales BIO	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayonnaise)	Purée de pommes de terre	Beignet de Chou fleur
***	Yaourt bicouche LBV LOCAL	Emmental râpé (à mettre dans le fajitas)	Saint Nectaire	***
Crème dessert au vanille	Fruits de saison	Milk shake au cacao	Fruits de saison BIO	Cake aux poires BIO
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Baguette et miel Fromage frais aux fruits Fruit	Moelleux au citron Lait Compote pomme banane	Fourrandise fraise Fromage frais nature sucré Fruit	Pain au lait Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Baguette et pâte à tartiner noisette 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