ELIOR

C'est la Rentrée

Menu

Du 01 au 05 septembre 2025

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			POUR LE PLAISIR DES ENFANTS	
***	Salade iceberg et croûtons Vinaigrette	***	**Apéritif : Sirop de Grenadine** Carottes râpées BIO LOCALES Vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles	***
Bouchées de blé et ketchup	Colin mariné thym citron *Riz BIO à l'andalouse (courgettes, champignons, maïs, épices, poivrons, petits pois, oignons)*	Sauté de veau BIO sauce curry *Emincé de pois au curry*	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate *Croq veggie tomate sauce tomate*	Hoki pané et citron *Omelette BIO*
Pommes rissolées	Riz créole BIO	Blé BIO et courgettes cubes	Coquillettes BIO LOCALES	Haricots verts
Edam BIO Aide UE à destination des écoles	Yaourt bicouche LOCAL	Petit moulé nature	***	Cantal AOC Aide UE à destination des écoles
Fruit de saison	***	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Cake à la vanille
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**
Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre Jus de pommes	**Pain au chocolat du boulanger** Lait Fruit	Petits pains au lait Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme abricot	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature et sucre Fruit

Produit BIO
Label Rouge
Issu des régions ultra-périphériques
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée
Appellation d'Origine Contrôlée
Pêche responsable
Viande racée
Bleu Blanc Cœur
Spécialité du chef
Nouvelle recette
Plat durable
Viande d'origine Française
Production locale
France Agrimer