



Menu

Du 15 au 19 Septembre 2025

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade iceberg, rondelles de radis et maïs	***	***	Pastèque	
Vinaigrette		 Filet de lieu noir frais sauce aurore	 	 Filet de limande meunière
Carbonade flamande BIO (cassonade, pain d'épices, carottes)	Nuggets de volaille plein filet et ketchup	 		Pané mozarella
 Emincé de pois sauce Amérique (paprika, cumin, miel, ketchup, thym)	Bouchées de blé et ketchup	Riz BIO pilaf	***	Courgettes et blé BIO
Frites	Epinards béchamel et coquillettes BIO LOCALES	Gouda BIO	Yaourt bicouche LOCAL	***
***	 Cantal AOC Aide UE à destination des écoles	Banane RUP	***	
Liégeois au chocolat	Fruit de saison Ecoresponsable			
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Lait Fruit	Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus de pommes	Gaufre pâtissière Lait Compote pomme ananas	Croissant du boulanger Fromage frais aux fruits Fruit	Baguette Fraidou 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