

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	SAVIGNY LE TEMPLE VENDREDI
<p>LE SAVIEZ-VOUS</p> <p>Le Jambon de Paris est une spécialité charcutière née au XIX^e siècle, dans le contexte du développement des Halles de Paris et de la gastronomie bourgeoise.</p>	<p>LE SAVIEZ-VOUS</p> <p>Le croque-monsieur apparaît pour la première fois dans un café parisien vers 1910, très probablement dans le boulevard des Capucines, au cœur de Paris.</p>	<p>LE SAVIEZ-VOUS</p> <p>La Mayonnaise est née en 1815 et signée d'Antonin Carême, chef à la cour de France, qui parle d'une « magnonaise » où il fait référence à un jaune d'œuf manié que l'on appellera plus tard Mayonnaise.</p>	<p>LE SAVIEZ-VOUS</p> <p>Le Hachis Parmentier est un plat parisien. Ce gratin doit son nom à l'apothicaire Antoine Parmentier qui, convaincu que le tubercule pouvait combattre efficacement la disette, le fit goûter à Louis XVI.</p>	<p>LE SAVIEZ-VOUS</p> <p>La Blanquette de veau est née au XIX^e siècle dans les cuisines des classes bourgeoises parisiennes où l'on recherchait des mets délicats et raffinés. Le Flan Parisien, servi à l'époque médiévale va prendre sa forme actuelle dans les boulangeries parisiennes du XIX^e siècle.</p>
Salade iceberg aux croûtons	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>***</p>	<p>LOCAL</p> <p>Taboulé à la semoule BIO LOCALE</p>	<p>L'ILE-DE-FRANCE</p>	Salade de mâche et dés d'emmental
Vinaigrette maison	<p>LOCAL</p> <p>Croque monsieur au fromage*</p> <p>Salade iceberg et vinaigrette</p>	Filet de limande meunière et <u>mayonnaise*</u>	<p>Hachis parmentier*</p>	Vinaigrette maison
Jambon de Paris LR		Bouchées de blé et mayonnaise	<p>Hachis végétarien (lentilles tomates)</p>	Sauté de veau LR sauce blanquette*
Pané fromage épinards	<p>LOCAL</p> <p>Yaourt Les Bas Vignons bicouche</p>	Petits pois à la paysanne	(purée de pommes de terre)	<p>LOCAL</p> <p>Carottes BIO LOCALES</p>
Gnocchettis BIO LOCALES		<p>LOCAL</p> <p>Milkshake framboise</p>	<p>Cantal AOC</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	<p>LOCAL</p> <p>Flan Parisien* "Les Entremets de Paris "** (flan pâtissier)</p>
Crème dessert vanille	<p>LOCAL</p> <p>Fruit de saison LOCAL</p>	<p>L'ILE-DE-FRANCE</p> <p>Milkshake framboise</p>	<p>Fruit de saison BIO</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palets bretons	Baguette	Fourrandise fraise	Baguette et pâte à tartiner noisette	Fourrandise au chocolat
Lait	Fraidou	Fromage frais aux fruits	Lait	Yaourt nature et sucre
Fruit	Jus de pommes	Coupelle de Compote pomme banane	Coupelle Compote de pommes	Jus de 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