



# Menu

Du 19 au 23 janvier 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

***	Salade frisée et maïs Vinaigrette nature	***	Carottes râpées BIO et dés d'emmental servis à part Aide UE à destination des écoles Vinaigrette servis à part	***
Boulettes d'agneau aux olives	Riz BIO et base chili (poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)	Filet de lieu frais sauce curry  Quenelles nature sauce curry  Semoule BIO aux petits légumes	Rôti de bœuf BIO et jus  Pané de blé  Hachis parmentier végétarien (pomme de terre, crème, ciboulette, lentille)	Brandade de poisson, purée pommes de terre lentilles
Epinards et pommes de terre béchamel			Haricots beurre	
Yaourt bicouche LBV	***	Comté	***	Fromage frais nature sucré
Fruit ECORESPONSABLE	Crème dessert caramel	Fruit BIO	Cake citron	Fruit BIO Aide UE à destination des écoles
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Baguette et beurre Lait Purée pomme abricot	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Fruit	Petit pain au lait (emballé) Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et pâte à tartiner noisette Lait Fruit	Baguette Cro'lait Compote de pomme



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



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