



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

Rôti de bœuf BIO
et jus



Brandade de poisson, purée
pommes de terre lentilles



Galette italienne
(tomate, mozzarella, oignon, basilic)

Quenelles nature sauce curry

Pané de blé



Hachis parmentier végétarien
(pomme de terre, crème, ciboulette, lentille)



Epinards et
pommes de terre béchamel



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

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

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
Croq'lait
Compote de pomme



Produit BIO



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