

Menu

Du 26 au 30 janvier 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Trio de crudités (carottes jaunes et oranges, navets râpés)	***	Tarte fromage	***	Chou blanc sauce enrobante à l'échalote et dés de mimolette (mayonnaise, fromage blanc)
Vinaigrette				
Sauté de veau BIO sauce dijonnaise (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)	Nuggets de poulet et ketchup	 Omelette nature BIO	Jambon de Paris LR 	Pavé de merlu sauce citron 
 <i>Emincé de pois sauce dijonnaise</i> (moutarde, oignon, crème, mélange 3 légumes)	<i>Bouchées de blé et ketchup</i>		 Farfalle et petits pois à la crème	<i>Bouchées azuki</i> (haricot azuki, courgette, poivron, quinoa)
Pommes rissolées	Chou romanesco et riz BIO 	Mélange d'automne (courge butternut potiron panais patate douce)	Farfalle et fromage râpé	Carottes CE2 à la ciboulette
***	 <i>Saint Nectaire</i> Aide UE à destination des écoles 	***	Croûte noire	***
Yaourt nature LBV et sucre 	 <i>Fruit BIO</i> Aide UE à destination des écoles 	Banane RUP 100% 	Fruit ECORESPONSABLE	Beignet pomme
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Barre Bretonne Lait Fruit	Pain au chocolat du boulanger Fromage frais nature sucré Jus de pomme	Madeleines longues Lait Compote pomme vanille	Baguette et beurre Fromage frais nature sucré Jus multifruits	Pompon cacao Yaourt aromatisé Fruit



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