

# Menu

Du 02 au 06 février 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>CHANDELEUR</b>  Iceberg et oignons frits  Vinaigrette	***   Bœuf Bourguignon BIO (champignon, carotte, ail, herbes de provence, oignon)	 Salade de tortis à la parisienne et dés d'emmental (tomate, maïs, basilic, échalote)	 Endives émincées et vinaigrette aux dés de mimolette	 <b>HAUTS-DE-FRANCE</b>
 Colin gratiné au fromage	 Riz à l'africaine (tomate, haricot rouge, épinard, égrené végétal, muscade, paprika, cumin)	 Sauté de poulet LR sauce vallée d'auge	 Saucisse type friandise (porc) et sauce blanche	 Semoule façon couscous BIO (légumes couscous, tomates, raisins et abricots secs, pois chiches, raz el hanout)
 Omelette BIO	 Riz BIO aux champignons	 Epinards béchamel BIO	 Pommes rissolées	 Vinaigrette servis à part
 Crêpe moelleuse sucrée BIO LOCALE   et pâte à tartiner (coupele)	 Cantal Aide UE à destination des écoles	***  	 Tarte au sucre	***  
<b>GOUTER</b> Fourrandise fraise  Lait Fruit	<b>GOUTER</b> Baguette et pâte à tartiner noisette  Yaourt nature et sucre Jus de raisins	<b>GOUTER</b> Madeleine longue  Lait Compote de pomme	<b>GOUTER</b> Baguette et confiture d'abricot Fromage frais aux fruits 	<b>GOUTER</b> Marbré  Lait Fruit



Produit BIO



Label Rouge



Issu des régions ultra-péphériques



Lait



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

SAVIGNY LE TEMPLE

VENDREDI

**LE JOUR DU** 