

# Menu

Du 09 au 13 février 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

 Laitue iceberg et croûtons  Vinaigrette	 Salade de coquillettes BIO au thon (coquillettes, thon, mayonnaise et épices) <b>*Salade de lentilles vinaigrette</b>	 Coleslaw (carottes, chou blanc et mayonnaise)	 Carottes râpées et dés de mimolette  Vinaigrette	***
Carré de porc fumé au jus	 Chicken wings LR	 Emincé de pois pilaf sauce occitane (petits pois, poivrons brunoise, sel, tomates concassées, épices paëlla)	 Rôti de bœuf BIO et jus	 Filet de lieu frais sauce sétoise (estragon, tomates, épice paëlla, carottes, mayonnaise)
 Blé, légumes, haricots blancs colombo (oignon ail tomate julienne haricots blancs mélange colombo)	Pané de blé		 Bouchée butternut lentilles corail	 Hachis à l'égrené de pois
Haricots blancs à la tomate	 Chou fleur sauce mornay BIO et fromage râpé (béchamel au fromage)	Gnocchettis BIO LOCALES	 Petits pois BIO	Purée au potiron
***	***	***	***	 Saint Nectaire Aide UE à destination des écoles
Crème dessert chocolat	Fruit ECORESPONSABLE	 Yaourt nature LBV et sucre	 Cake ananas caramélisé	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles
<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>	<b>GOUTER</b>
Rocher coco choco  Lait Fruit	Baguette Yaourt aromatisé Jus multifruits	Pompon cacao Lait Coupelle de compote de pomme	Baguette et confiture de fraise Lait Fruit	Croissant du boulanger Fromage frais nature sucré Compote pomme ananas



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