

# Menu

Du 16 au 20 février 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU



Nouvel An Lunaire

\*\*\*

Salade verte BIO

Vinaigrette

\*\*\*



Carottes râpées et dés d'emmental

Blé BIO et sauce chili con carne  
(boeuf haché, poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)



Steak de colin sauce oseille

Blé BIO façon chili  
(poivron, carotte, tomate, haricot plat, haricot rouge, maïs, ketchup)

Omelette BIO

Printanière de légumes

Sauté de bœuf LR  
sauce marengo  
(tomate, carotte, oignon, ail, champignon)

Bouchées au pistou

Spirales BIO

Nem de légumes



Riz BIO cantonais sans viande

Poissonnette et mayonnaise

Pané à la mozzarella et mayonnaise

Emmental

Cantal



Fromage blanc et coulis de mangue

\*\*\*

Fruit ECORESPONSABLE



Yaourt bicouche LBV

Fruit BIO



Rocher noix de coco  
(Les Entremets de Paris)

Cake pépites de chocolat orange

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Palet breton

Lait

Purée de pomme abricot

Baguette et pâte à tartiner noisette

Fromage frais aux fruits

Fruit

Barre bretonne

Yaourt nature et sucre

Jus d'ananas

GOUTER

Baguette

Pavé demi-sel

Jus de pommes LOCAL BIO

Fourrandise fraise

Lait

Fruit



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu des régions ultra-périphériques



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale



France Agrimer