



Vacances

Menu

Du 23 au 27 février 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Salade de mâche et maïs

Vinaigrette au piment d'Espelette



Potage potiron BIO et fromage râpé



Salade iceberg et croûtons

Vinaigrette framboise



Salade chouchou BIO et dés de mimolette
(chou blanc et rouge sauce fromage blanc)

Sticks (batonnets) végétariens et ketchup

Hachis à la bolognaise DURABLE



Sauté de veau LR sauce orientale
(épice paëlla, cannelle, tomate, raisin
pruneau et abricot secs)



Crozets au jambon de dinde



Colin gratiné fromage

Hachis à la bolognaise végétarienne aux lentilles



Semoule et égrené végétal
à la marocaine (tomate, oignon, cumin, ail, sucre,
raisins et abricots secs, cardamome)



Crozets sauce fromagère

Pommes sautées

Semoule (50%)
et légumes façon tajine (50%)



Emmental BIO

Fruit ECORESPONSABLE

Yaourt nature LBV et sucre



Banane RUP



et sauce chocolat du chef

Fromage blanc et crème de marrons



Cake miel cannelle

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Fourrandise au citron

Petit pain au chocolat du boulanger

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Fromage frais nature sucré

Lait

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Compote de pomme

Fruit

GOUTER

GOUTER

GOUTER



Produit BIO



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Indication Géographique Protégée



Issu des régions ultra-périphériques



Appellation d'Origine Contrôlée



Pêche responsable



Viande racée



Bleu Blanc Cœur



Spécialité du chef



Nouvelle recette



Plat durable



Viande d'origine Française



Production locale