

Menu

Du 16 au 20 mars 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

LE JOUR DU 

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	Cœur de Scarole et maïs (DECO) Vinaigrette nature	Rillettes de maquereaux (citron, mayonnaise, fromage blanc, ciboulette)	Potage Essaü BIO (aux lentilles) et fromage râpé	Carottes râpées BIO locales, dés d'emmental et vinaigrette servis à part Aide UE à destination des écoles
Steak de colin sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)	Bouchées butternut lentilles corail (butternut, lentilles corail, blé, mozzarella, quinoa rouge)	Sauté de dinde HVE BBC aux pruneaux	Rôti de bœuf froid BIO et ketchup	Poissonnette et citron
Emincé de pois sauce bourgogne (laurier, thym, ail, crème, petits légumes, vinaigre balsamique, moutarde, tomate)		Omelette BIO sauce tomate	Pané de blé et ketchup	Palet coco curry (protéines de pois et de blé, carotte, courgette, lait de coco, épices) sauce fromage blanc curry
Pommes sautées	Epinards hachés BIO béchamel	Boulghour	Haricots verts	Potiron BIO à la ciboulette
Saintnectaire AOC Aide UE à destination des écoles		Yaourt nature BIO local et sucre		
Fruit Ecoresponsable	Flan nappé au caramel		Fruit	Flan vanille coco
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux caramel beurre salé Lait Compote pomme abricot	Baguette et confiture de fraises Fromage frais aux fruits Fruit	Barre bretonne Lait Compote de pommes	Fourrandise fraise Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette Croc'lait Fruit

 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

 Coup de cœur des enfants

 Spécialité du chef

 Nouvelle recette

 Plat durable

 Viande d'origine Française

 Production locale

 France Agrimer