

Menu

Du 23 au 27 mars 2026

SAVIGNY LE TEMPLE

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU 



Laitue iceberg et croûtons

Vinaigrette nature

Saucisse fumée (porc)

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



Boulgour, lentilles et maïs

Galette indienne
(lentille corail, courgette, épice tandoori)

Lentilles
(Boulgour)

Petits pois

Cake aux deux fromages

Haricot beurre

Hachis à l'égrené de pois

Pané blé fromage épinards

Camembert

Yaourt LOCAL LBV Bicouche

Fromage fondu Président

Liégeois au chocolat

Fruit BIO
Aide UE à destination des écoles

GOUTER

Baguette et beurre

Pain au chocolat du boulanger

Yaourt aromatisé

Fromage frais nature sucré

Fruit

Compote pomme banane

GOUTER

Baguette et tablette au chocolat

Lait

Fruit

GOUTER

Moelleux caramel beurre salé

Yaourt nature sucré

Jus de raisins

GOUTER

Baguette

Fraidou

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