

Menu

Du 30 mars au 03 avril 2026

SAVIGNY LE TEMPLE


LUNDI

















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

		 <p>Carottes râpées BIO locales et vinaigrette servi à part</p> <p>Aide UE à destination des écoles</p>	 <p>Salade de riz BIO niçoise (haricots verts, tomate, olives)</p> <p>ET DECO THON et dès d'emmental</p>	
	Endives vinaigrette			
	Vinaigrette nature			
 Cordon bleu (volaille)	Boulettes d'agneau sauce orientale (tomate, épice paëlla, cannelle, raisin pruneau et abricot secs)		Daube de bœuf provençale BIO (champignon, olives, tomate, carotte, thym frais)	Colin gratiné au fromage
Cordon bleu vegetal	 Emincé de pois sauce tajine (abricots secs, tomate, poivron, gingembre, coriandre, sucre, cumin, anis vert, cardamome)	Omelette BIO sauce tomate	Bouchées au pistou et sauce fraîcheur (fromage frais ail et fines herbes, citron, fromage blanc)	Bouchées azuki (haricots azuki, courgette, poivrons, quinoa, tomate échalote, huile olive, curry vert)
Epinards béchamel	Boulgour BIO	Mélange de 4 céréales BIO (blé, épeautre, orge, riz)	Gratin du Sud (courgettes, tomates, crème, ail, basilic, fromage râpé)	Coquillettes HVE aux petits légumes (haricot vert, petit pois, navet, carotte)
 Saint nectaire AOC Aide UE à destination des écoles	Fromage frais nature sucré	 Yaourt aromatisé BIO local à la vanille		Petit moulé nature
 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles			 Gâteau de Provence amande citron	 Fruit BIO Aide UE à destination des écoles
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Yaourt aromatisé Coupelle purée pomme pêche	Petit Pain au lait Lait Fruit	Rocher coco Lait Fruit	Baguette et miel Yaourt nature et sucre Fruit	Madeleine longue Lait Compote de pommes

 Produit BIO	 Appellation d'Origine Protégée	 Pêche responsable	 Spécialité du chef	 Viande d'origine Française
 Label Rouge	 Indication Géographique Protégée	 Viande racée	 Nouvelle recette	 Production locale
 Issu des régions ultra-périphériques	 Appellation d'Origine Contrôlée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat durable	 France Agrimer
CE2 : Certification environnementale de niveau 2	HVE : Haute valeur environnementale	 Coup de cœur des enfants		