



Menu

Du 17 au 21 juin 2024



Savigny le temple

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

LE JOUR DU

Pastèque BIO



Carottes râpées vinaigrette et emmental cube



Colin mariné ail et fines herbes

Chicken wings LR



Sauté de bœuf LR sauce curry

Croustillant de poisson (façon fish and chips)

Bouchées de blé (façon nuggets) sauce fraîcheur

Nem aux légumes

Pané de blé fromage épinards

Emincé de pois au curry

Croq veggie fromage

Riz aux petits pois BIO

Pommes rissolées et ketchup dosette

Semoule BIO

Gratin de piperade (macaroni, piperade)

Haricots beurre (label CE2) à la tomate

Pont l'Evêque AOC

Yaourt aromatisé BIO abricot/framboise

Fromage frais aux fruits

Fraidou

Fruit de saison BIO

Gélifié chocolat

Fruit de saison BIO



Moelleux myrtilles et citron

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

GOUTER

Baguette
Petit moulé nature
Jus multifruits

Baguette viennoise et confiture de fraises
Yaourt nature et sucre
Fruit

Madeleines longues
Lait
Fruit

Fourrandise au chocolat
Lait
Compote de pommes

Baguette et miel
Fromage frais aux fruits
Fruit

Production locale

Produits BIO

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française

