



Menu

Du 24 au 28 juin 2024



Savigny le temple

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

LE JOUR DU 

Tomates et vinaigrette	 Taboulé BIO 	***	 Melon BIO 	***
 Gratin campagnard (lentilles, pommes de terre, raz el hanout et crème)	Rôti de bœuf LR et jus 	 Escalope de dinde LR sauce haricots rouges	Croque monsieur au jambon (porc) 	Pavé de merlu sauce aurore
	Pané de blé	Galette italienne	Croque monsieur au fromage	Croq veggie tomate
	Purée de carottes	Aubergines sauce provençale et riz pilaf BIO 	Concombre à la crème ciboulette	Ratatouille et blé BIO 
***	 Yaourt bicouche à la mange LOCAL	Mimolette		Emmental BIO 
Gélifié chocolat	***	 Fruit de saisons BIO	 Smoothie mangue vanille 	Fruit de saison
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain d'épices Lait Fruit	Baguette Fraidou Jus de raisins	Baguette et beurre Fromage frais nature et sucre Jus de pommes	Pompon cacao Lait Fruit	Baguette et confiture d'abricots Yaourt aromatisé Compote pomme fraise



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée