

Mois de sept-23

MENUS CUISINE 4C

Semaine N°	lundi 4 septembre 2023	mardi 5 septembre 2023	mercredi 6 septembre 2023	jeudi 7 septembre 2023	vendredi 8 septembre 2023
36 RAT : La savoureuse BIENVENUE du Chef	Salade verte BIO et vinaigrette nature	***	***	Carottes râpées BIO assaisonnées	Tomate BIO, dès d'emmental et vinaigrette nature
	Calamars à la romaine et ketchup	Boules d'agneau sauce curry	Hachis parmentier BIO maison	Couscous végétarien BIO	Rôti de bœuf froid BIO et sauce cocktail basilic
	Omelette BIO	Bouchée orientale et sauce ketchup	Hachis parmentier végétarien BIO maison	(Légumes couscous, bouillon de légumes, tomate, raisins, pois chiches, épices douces, abricots sec, semoule)	Pané de blé épinards et fromage sauce cocktail basilic
	Coquillettes BIO	Petits pois braisés	***	***	Haricots beurre
	***	Cantal AOC	Camembert BIO	***	***
	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fromage blanc et brisure de spéculoos	Cake pépites chocolat maison
37	Concombres et vinaigrette nature	***	Betteraves BIO et mimolette	Tomates BIO et emmental cube	***
PA	Cordon bleu	Chili sin carne et riz BIO pilaf (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, sauce tomate, poivrons)	Carré de porc fumé au jus *Rôti de dinde au jus	Sauté de veau BIO sauce normande (Oignons, champignons, crème)	Filet de hoki sauce aurore (crème, tomate)
1	Croq veggie fromage	Escalope de blé panée	Galette basquaise	Stick végétarien et mayonnaise	
	Courgettes béchamel au chèvre	***	Lentilles	Carottes vichy BIO locales	Spirales BIO
	***	Gouda	***	***	Pont l'Evêque AOP
	Compote de pomme et petit beurre	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Eclair chocolat	Fruit de saison BIO
38	Radis et beurre	Concombres et vinaigrette nature	***	***	Carottes râpées BIO assaisonnées et dès d'emmental
PA	Burger (haché) de veau sauce blanquette (oignons, ail, crème, champignons, mélanges 3 légumes)	Sauté de bœuf BIO sauce orientale (tomate, paprika, oignons, ail, légumes couscous, cumin)	Pavé de merlu sauce nantua (oignons, ail, tomate, crème)	Omelette BIO	Nuggets de poisson et ketchup
2	Croustillant au fromage	Haricots rouges sauce chili et riz	Galette Tex Mex et sauce fraicheur	Bouchées de blé et ketchup	
	Riz BIO pilaf	Haricots verts ciboulette	Coquillettes BIO 70% et petits pois au jus 30%	Epinards et pommes de terre béchamel	Purée de pommes de terre BIO
	Yaourt aromatisé abricot framboise BIO	***	Brie BIO	Cantal AOC	***
	***	Semoule au lait maison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux poires maison
39	Cœur de laitue et vinaigrette nature	***	***	Salade croquante (chou blanc, carottes, yaourt, moutarde et mayonnaise)	Tomate Bio et vinaigrette nature
PA	Sauté de veau BIO sauce normande (Oignons, champignons, crème)	Macaroni BIO carbonara (oignons, crème, lardons)	Steak haché de bœuf BIO et ketchup	Pané de blé fromage et épinards	Colin mariné à la provençale
	Raviolis de légumes	Macaroni BIO mexicaine (tomate, ail, poivrons, haricots rouges, sauce tomate)	Galette italienne et ketchup	Pané mozzarella	
3	Chou fleur Béchamel BIO et fromage râpé	***	Purée de courgettes	Ratatouille et riz BIO	Pommes rissolées
	***	Edam BIO	Carré de l'Est	***	***
	Tarte pomme normande fraîche	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt vanille BIO	Liégeois chocolat

Recette signature
Recettes nouveauté
Plat durable
RAT
plat VEGE
modif suite saisie

Constat	Besoin	
8	8	HO BIO
8	8	VPO BIO/LR
8	6	Garn BIO
6	6	Fromage/laitages AOC/AOP/BIO
10	10	Desserts BIO

Mois de oct-23

MENUS CUISINE 4C

Semaine N°	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
40	Concombre vinaigrette	Salade Verte BIO aux croûtons et vinaigrette nature	***	Salade chouidibou maison et dès d'emmental (chou rouge, raisins, sirop de cassis, moutarde)	***
PA	Sauté de veau LR sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail)	Burger (haché) de bœuf sauce charcutière (oignons, tomate, cornichons, moutarde, ail)	Escalope de poulet LR sauce basilic (tomates, oignons, basilic)	Croq veggie fromage	Pavé de merlu sauce citron
4	Omelette BIO	Bouchées de blé	Farfalle à l'italienne		Croustillant au fromage
	Riz aux petits légumes	Petits pois braisés	Farfalle	Purée de brocolis	Semoule BIO
	***	***	Fromage blanc nature et sucre	***	Brie pointe
	Yaourt nature BIO et sucre	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Cake vanille maison	Fruit de saison BIO
Semaine N°	lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
41	Menu Afrique : Sénégal	Menu Europe : Allemagne	Menu Europe : France	Menu Amérique : Mexique	Menu Europe : Grande Bretagne
PA	Salade iceberg, dés de brebis et sauce salade passion	Salade de chou rouge râpé et sauce pommes		Guacamole	Salade anglaise au cheddar et vinaigrette moutarde à l'ancienne
5	Sauté de dinde LR façon mafé (beurre de cacahuètes et tomate)	Saucisse Knack (Saucisse de Francfort de porc) *Knack de volaille Stick végétarien	Blanquette de veau LR (oignons, ail, crème, champignons, mélanges 3 légumes)	Haricots rouges à la mexicaine 150% et Tomates	Poisson façon Fish and chips et sauce blanche
	Emincé de pois façon mafé		Quenelle nature sauce blanquette		Croustillant au fromage
	Riz BIO	Garniture choucroute	Carottes BIO locales vichy	Tortillas au blé Emmental râpé	Petits pois à l'anglaise (Petits pois extra fins au jus)
	***	***	Camembert	***	***
	***	***		***	***
	Ananas frais	Fromage blanc nature et garniture cerises noires et cacao en poudre (divers local 10)	Crêpe sucrée moelleuse	Banane au chocolat	Moelleux au chocolat frais et crème anglaise
Semaine N°	lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
42	Potage de légumes BIO	***	Salade du chef et vinaigrette (salade, dinde, emmental, tomates, *Salade du chef sans dinde	***	Carottes râpées BIO locales assaisonnées
PA	Boulettes de veau sauce olives	Colin gratiné fromage	Nuggets de volaille et sauce barbecue	Rôti de bœuf BIO et sauce forestière (champignons, oignons, ail, crème, herbes de provence)	Pépinette (pâtes) à la basque (oignons, poivrons, tomate, œufs brouillés, ail, épices douces)
1	Croustillant au fromage	Bouchées orientales	Nuggets de blé et sauce barbecue	Tortellini provençale BIO base tomate basilic	
	Boulgour aux petits légumes	Epinards et pommes de terre béchamel	Coquillettes BIO	Pommes risolées	et fromage râpé
	Yaourt nature BIO et sucre	Pont l'évêque AOP	***	Cantal AOC	***
	***	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	***
	***				Beignet chocolat
Semaine N°	lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
43	Taboulé (maison) (semoule BIO)	Betteraves vinaigrette	***	Menu : AUTOMNE	Potage poireaux pommes de terre BIO
VACANCES					
PA	Sauté de porc LR sauce miel	Pané de blé	Coquillettes de la mer (crème, curry, julienne de légumes, coriandre, ail, échalotes, moules)	Rôti de bœuf BIO et sauce charcutière (oignons, tomate, cornichons, moutarde, ail)	Colin crumble pain d'épices
	Boulettes azuki et ketchup		Coquillettes à l'italienne (oignons, poivrons, brunoise de légumes, lentilles, ail, olives, tomates, thym)	Galette de blé indienne	Boulgour et base chili (oignons, ail, poivrons, carottes, tomates, haricots plats, haricots rouges, maïs, ketchup, cumin)
2	Haricots verts parfum soleil	Chou fleur sauce béchamel et fromage râpé	***	Purée de potiron et pommes de terre	Boulgour BIO et sauce tomate
	Fromage blanc nature et sucre	***	St Neactaire AOP/AOC	Camembert	Yaourt nature BIO local et sucre
	***	Flan au chocolat	Fruit de saison BIO	Cake pralin maison	***
Semaine N°	lundi 30 octobre 2023	mardi 31 octobre 2023	mercredi 1 novembre 2023	jeudi 2 novembre 2023	vendredi 3 novembre 2023
44	***	Menu HALLOWEEN		Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette	***
VACANCES	***	Apéro : Grenadine Betteraves BIO vinaigrette			***
PA	Tortellini pomodoro mozzarella BIO ail et fines herbes	Saucisse fumée rougail (ail, tomate, oignons)	FERIE	Sauté de veau BIO sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail)	Pavé de merlu sauce normande (Oignons, champignons, crème)
		Stick végétarien et ketchup		Emincé de pois sauce potiron orientale	Croq veggie tomate et sauce tomate
3	***	Riz pilaf à la tomate BIO		Poêlée de légumes	Semoule BIO
	Mimolette	Fromage blanc, et smarties et coulis de myrtilles		***	Coulommiers
	Fruit de saison	***		Moelleux aux pommes maison	Fruit de saison BIO

Recette signature	
Recettes nouveauté	
Plat durable	
Semaine du goût	
plat VEGE	
modif suite saisie	
création de plat	

Constat	Besoin	
8	8	HO BIO
8	8	VPO BIO/LR
6	6	Garn BIO
6	6	Fromage/laitagesAOC/AOP/BIO
10	10	Desserts BIO

Semaine TOUS FOUS DU GOUT : LE MARATHON DES SAVEURS

Mois de nov-23

MENUS CUISINE 4C

45	Macédoine mayonnaise (agro)	Potage paysan BIO	Salade coleslaw maison BIO	Salade verte BIO et mimolette et vinaigrette nature	Salade chouidou maison	Recette signature	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Constat</th> <th>Besoin</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>HO BIO</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>8</td> <td>VPO BIO/LR</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>6</td> <td>Garn BIO</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>6</td> <td>Fromage/laitages AOC/AOP/BIO</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>10</td> <td>Desserts BIO</td> </tr> </tbody> </table>	Constat	Besoin		8	8	HO BIO	8	8	VPO BIO/LR	6	6	Garn BIO	9	6	Fromage/laitages AOC/AOP/BIO	7	10	Desserts BIO
	Constat	Besoin																							
	8	8	HO BIO																						
	8	8	VPO BIO/LR																						
	6	6	Garn BIO																						
	9	6	Fromage/laitages AOC/AOP/BIO																						
7	10	Desserts BIO																							
Omelette BIO	Pavé de merlu sauce blanquette (oignons, ail ,crème, champignons, mélanges 3 légumes) <i>Galette italienne</i>	Boulettes de bœuf BIO sauce bobotie (épices douces, tomates, cumin, abricot, curry, cannelle, mélange 3 légumes, ail, raisins secs) Bouchées orientales	Cassoulet (Saucisse de Toulouse et garniture cassoulet) <i>Croustillant au fromage</i>	Rôti de bœuf BIO et jus Pané de blé épinards et fromage	Recettes nouveauté																				
Beignet de chou fleur	Riz créole et julienne de légumes	Purée de pommes de terre et fromage râpé	***	Carottes rondelles BIO locales	Plat durable																				
***	Yaourt vanille BIO		Fromage blanc nature et miel	***	RAT																				
***				***	plat VEGE																				
Crème dessert chocolat	***	Fruit de saison BIO	***	Cake praline rose maison et crème anglaise	pas de prod possible																				
Semaine N°	lundi 13 novembre 2023	mardi 14 novembre 2023	mercredi 15 novembre 2023	jeudi 16 novembre 2023	vendredi 17 novembre 2023	création de plat																			
46	Céleri rémoulade BIO	***	Salade de mâche et croûtons et dès de fromage et vinaigrette	Carottes râpées BIO assaisonnées et raisins déco	***																				
	Axoa de bœuf (bœuf haché, tomate, poivrons, oignons) Raviolis de légumes	Bolognaise végétarienne (aux lentilles)	Cordon bleu Escalope de blé panée	Sauté de veau BIO sauce pain d'épices Curry de pois chiche et semoule	Poisson façon Fish and chips Omelette																				
	Semoule BIO	Spirales BIO	Epinards et pommes de terre béchamel	Haricots verts	Riz BIO créole																				
	Fromage frais aux fruits BIO	Brie pointe BIO	***	***	Emmental BIO																				
	***	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Tarte normande	Fruit de saison BIO																				

Semaine N°	lundi 20 novembre 2023	mardi 21 novembre 2023	mercredi 22 novembre 2023	jeudi 23 novembre 2023	vendredi 24 novembre 2023																				
47	Salade verte BIO croûtons et vinaigrette	Carottes et chou blanc râpés BIO vinaigrette	***	Menu à thème : La victoire dans l'assiette	Potage velouté champignons BIO et fromage râpé																				
	Burger (haché) de veau sauce marenco (tomate, oignons, champignons, ail) Bouchée de blé	Cervelas Obernois (porc) (Saucisse, fromage, lard) Galette Tex Mex	Pavé de merlu sauce aurore (crème tomate) Croustillant au fromage	Omelette BIO	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignon (carottes, champignons, ail, herbes de provence, oignons) Boulettes de soja et ketchup																				
	Petits pois braisés fins	Purée de pommes de terre BIO	Brocolis	Quinoa et ratatouille	Printanière de légumes																				
	Fromage blanc nature BIO et sucre	***	Carré BIO	Fromage blanc nature et copeaux de chocolat	***																				
***	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Banane	Eclair au chocolat																					
Semaine N°	lundi 27 novembre 2023	mardi 28 novembre 2023	mercredi 29 novembre 2023	jeudi 30 novembre 2023	vendredi 1 décembre 2023																				
48	Endives et vinaigrette et maïs	***	Œufs durs mayonnaise	***	Carottes râpées BIO LOCALES assaisonnées																				
	Blanquette de veau BIO (oignons, ail ,crème, champignons, mélanges 3 légumes) Chili sin carne et riz	Axoa de bœuf (bœuf haché, tomate, poivrons, oignons) Boulettes azuki	Emincé de dinde LR sauce potiron orientale Emincé de pois sauce potiron orientale	Pané (galette) de fromage épinards	Calamars à la romaine et sauce fraicheur Galette indienne et sauce fraicheur																				
	Riz créole 70% Navets et carottes à la crème 30%	semoule	Boullgour BIO	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur béchamel et pommes de terre cubes																				
***	St Paulin BIO	Fromage blanc nature et miel	Tomme BIO	***																					
Moelleux au chocolat noir frais et crème anglaise	Fruit de saison BIO	***	Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat																					



04/09/2023

au

08/09/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU DE LA RENTREE			LE JOUR DU	
Salade verte BIO et vinaigrette nature	***	***	Carottes râpées BIO assaisonnées	Tomate BIO, dès d'emmental et vinaigrette nature
Calamars à la romaine et ketchup	Boules d'agneau sauce curry	Hachis parmentier BIO maison	Couscous végétarien BIO	Rôti de bœuf froid BIO et sauce cocktail basilic
Omelette BIO	Bouchée orientale et sauce ketchup	Hachis parmentier végétarien BIO maison	(légumes couscous, bouillon de légumes, tomate, raisins, pois chiches, épices douces, abricots sec, semoule)	Pané de blé épinards et fromage sauce cocktail basilic
Coquillettes BIO	Petits pois braisés	***		Haricots beurre
***	Cantal AOC	Camembert BIO	***	***
Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fromage blanc et brisure de spéculoos	Cake pépites chocolat maison
GOUTERS				
Baguette Camembert portion Jus de pomme	Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme	Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge

Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



11/09/2023

au

15/09/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Concombres et vinaigrette nature	***	Betteraves BIO et mimolette	Tomates BIO et emmental cube	***
Cordon bleu Croq veggie fromage	Chili sin carne et riz BIO pilaf (oignons, tomate, haricots rouges, maïs, sauce tomate, poivrons)	Carré de porc fumé au jus *Rôti de dinde au jus Escalope de blé panée	Sauté de veau BIO sauce normande (Oignons, champignons, crème) Galette basquaise	Filet de hoki sauce aurore (crème, tomate) Stick végétarien et mayonnaise
Courgettes béchamel au chèvre	***	Lentilles	Carottes vichy BIO locales	Spirales BIO
***	Gouda	***	***	Pont l'Evêque AOP
Compote de pomme et petit beurre	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Eclair chocolat	Fruit de saison BIO

GOUTERS

Moelleux au citron emballé Lait demi-écrémé Compote de pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Fruit de saison	Cake vanille maison Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison
---	---	--	--	--



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge

Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée

Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes

Appellation d'origine contrôlée



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

18/09/2023

au

22/09/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Radis et beurre	Concombres et vinaigrette nature	***	***	Carottes râpées BIO assaisonnées et dès d'emmental
Burger (haché) de veau sauce blanquette (oignons, ail ,crème, champignons, mélanges 3 légumes) Croustillant au fromage	Sauté de bœuf BIO sauce orientale (tomate, paprika, oignons, ail, légumes couscous, cumin) Haricots rouges sauce chili et riz	Pavé de merlu sauce nantua (oignons, ail, tomate, crème) Galette Tex Mex et sauce fraicheur	Omelette BIO 	Nuggets de poisson et ketchup Bouchées de blé et ketchup
Riz BIO pilaf	Haricots verts ciboulette	Coquillettes BIO 70% et petits pois au jus 30%	Epinards et pommes de terre béchamel	Purée de pommes de terre BIO
Yaourt aromatisé abricot boise BIO	***	Brie BIO	Cantal AOC	***
***	Semoule au lait maison	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux poires maison
GOUTERS				
Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette Camembert portion Jus de pomme de Savigny le Temple



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge

Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée



Pêche responsable

Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE
Semaine du :

25/09/2023

au

29/09/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Cœur de laitue et vinaigrette nature	***	***	Salade croquante (chou blanc, carottes, yaourt, moutarde et mayonnaise)	Tomate Bio et vinaigrette nature
Sauté de veau BIO sauce normande (Oignons, champignons, crème)	Macaroni BIO carbonara (oignons, crème, lardons)	Steak haché de bœuf BIO et ketchup	Pané de blé fromage et épinards	Colin mariné à la provençale
Raviolis de légumes	Macaroni BIO mexicaine (tomate, ail, poivrons, haricots rouges, paprika, cumin)	Galette italienne et ketchup		Pané mozzarella
Chou fleur Béchamel BIO et fromage râpé	***	Purée de courgettes	Ratatouille et riz BIO	Pommes rissolées
***	Edam BIO	Carré de l'Est	***	***
Tarte pomme normande fraîche	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt vanille BIO	Liégeois chocolat

GOUTERS

Baguette Croc'lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat BOULANGERIE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fourrandise fraise Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufrette vanille Lait demi-écrémé Compote pomme banane
---	---	---	---	---



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

02/10/2023

au

06/10/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			LE JOUR DU	
Concombre vinaigrette	Salade Verte BIO aux croûtons et vinaigrette nature	***	Salade choudibou maison et dès d'emmental (chou rouge, raisins, sirop de cassis, moutarde)	***
Sauté de veau LR sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail)	Burger (haché) de bœuf sauce charcutière (oignons, tomate, cornichons, moutarde, ail)	Escalope de poulet LR sauce basilic (tomates, oignons, basilic)	Croq veggie fromage	Pavé de merlu sauce citron
Omelette BIO	Bouchées de blé	Farfalle à l'italienne		Croustillant au fromage
Riz aux petits légumes	Petits pois braisés	Farfalle	Purée de brocolis	Semoule BIO
***	***	Fromage blanc nature et sucre	***	Brie pointe
Yaourt nature BIO et sucre	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Cake vanille maison	Fruit de saison BIO

GOUTERS

Baguette Camembert portion Jus de pomme	Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme	Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange
---	--	---	--	---



16/10/2023

au

20/10/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes BIO	***	Salade du chef et vinaigrette (salade, dinde, emmental, tomates, olives) *Salade du chef sans dinde	***	LE JOUR DU Carottes râpées BIO locales assaisonnées
Boulettes de veau sauce olives Croustillant au fromage	Colin gratiné fromage Bouchées orientales	Nuggets de volaille et sauce barbecue Nuggets de blé et sauce barbecue	Rôti de boeuf BIO et sauce forestière (champignons, oignons, ail, crème, herbes de provence) Tortellini provençale BIO base tomate basilic	Pépinette (pâtes) à la basque (oignons, poivrons, tomate, œufs brouillés, ail, épices douces)
Bulgour aux petits légumes	Epinards et pommes de terre béchamel	Coquillettes BIO	Pommes rissolées	et fromage râpé
Yaourt nature BIO et sucre	Pont l'évêque AOP	***	Cantal AOC	*** ***
*** ***	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Beignet chocolat

GOUTERS

Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette Camembert portion Jus de pomme de Savigny le Temple
---	--	---	---	--



Production locale
Viande racée
Spécialité du chef



Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française



Appellation d'Origine Protégée
Pêche responsable
Plat végétarien



Nouvelles recettes
Appellation d'origine contrôlée



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

23/10/2023

au

27/10/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Taboulé (maison) (semoule BIO)	Betteraves vinaigrette	***	Menu : AUTOMNE	 Potage poireaux pommes de terre BIO
 Sauté de porc LR sauce miel  Boulettes azuki et ketchup	Pané de blé 	 Coquillettes de la mer (crème, curry, julienne de légumes, coriandre, ail, échalotes, moules)  Coquillettes à l'italienne (oignons, poivrons, brunoise de légumes, lentilles, ail, olives, tomates, thym)	 Rôti de bœuf BIO et sauce charcutière (oignons, tomate, cornichons, moutarde, ail)  Galette de blé indienne	 Colin crumble pain d'épices  Boulgour et base chili (oignons, ail, poivrons, carottes, tomates, haricots plats, haricots rouges, maïs, ketchup, cumin)
Haricots verts parfum soleil	Chou fleur sauce béchamel et fromage râpé	***	Purée de potiron et pommes de terre	 Boulgour BIO et sauce tomate
Fromage blanc nature et sucre	***	 St Nectaire AOP/AOC	Camembert	 Yaourt nature BIO local et sucre
***	Flan au chocolat	 Fruit de saison BIO	 Cake pralin maison	***
GOUTERS				
Baguette Croc'lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat BOULANGERIE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fourrandise fraise Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufrette vanille Lait demi-écrémé Compote pomme banane



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

30/10/2023

au

03/11/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU 

*** ***	<p>Menu HALLOWEEN</p> <p> Apéro : Grenadine Betteraves BIO vinaigrette</p>		<p> Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette</p>	*** ***
<p>Tortellini pomodoro mozzarella BIO ail et fines herbes</p> <p> </p>	<p>Saucisse fumée rougail (ail, tomate, oignons)</p> <p> Stick végétarien et ketchup</p>	FERIE	<p> Sauté de veau BIO sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail)</p> <p> Emincé de pois sauce potiron orientale</p>	<p> Pavé de merlu sauce normande (Oignons, champignons, crème)</p> <p> Croq veggie tomate et sauce tomate</p>
***	<p> Riz pilaf à la tomate BIO</p>		Poêlée de légumes	<p> Semoule BIO</p>
Mimolette	<p>Fromage blanc,</p> <p>et smarties et coulis de myrtilles</p>		***	Coulommiers
Fruit de saison	***		<p> Moelleux aux pommes maison</p>	<p> Fruit de saison BIO</p>

GOUTERS

<p>Baguette Camembert portion Jus de pomme</p>	<p>Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison</p>	<p>Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme</p>	<p>Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange</p>
--	---	--	---	--



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

06/11/2023

au

10/11/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
Macédoine mayonnaise (agro)	 Potage paysan BIO	Salade coleslaw maison BIO	 Salade verte BIO et mimolette et vinaigrette nature	 Salade choubidou maison
Omelette BIO 	 Pavé de merlu sauce blanquette (oignons, ail ,crème, champignons, mélanges 3 légumes)  Galette italienne	 Boulettes de bœuf BIO sauce bobotie (épices douces, tomates, cumin, abricot, curry, cannelle, mélange 3 légumes, ail, raisins secs)  Bouchées orientales	Cassoulet (Saucisse de Toulouse et garniture cassoulet)  Croustillant au fromage	 Rôti de bœuf BIO et jus  Pané de blé épinards et fromage
Beignet de chou fleur	Riz créole et julienne de légumes	Purée de pommes de terre et fromage râpé	***	 Carottes rondelles BIO locales
***	 Yaourt vanille BIO		Fromage blanc nature et miel	***
Crème dessert chocolat	***	 Fruit de saison BIO	***	 Cake praline rose maison et crème anglaise

GOUTERS

Moelleux au citron emballé Lait demi-écrémé Compote de pomme fraise	Baguette Petit moulé nature Fruit de saison	Cake vanille maison Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison
---	---	--	--	--



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

13/11/2023

au

17/11/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Céleri rémoulade BIO	***	Salade de mâche et croûtons et dès de fromage et vinaigrette	Carottes râpées BIO assaisonnées et raisins déco	***
Axoa de bœuf (bœuf haché, tomate, poivrons, oignons) Raviolis de légumes	Bolognaise végétarienne (aux lentilles) 	Cordon bleu Escalope de blé panée	Sauté de veau BIO sauce pain d'épices Curry de pois chiche et semoule	Poisson façon Fish and chips Omelette
Semoule BIO	Spirales BIO	Epinards et pommes de terre béchamel	Haricots verts	Riz BIO créole
Fromage frais aux fruits BIO	Brie pointe BIO	***	***	Emmental BIO
***	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Tarte normande	Fruit de saison BIO

GOUTERS

Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette Camembert portion Jus de pomme de Savigny le Temple
---	--	---	---	--



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

20/11/2023

au

24/11/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade verte BIO croûtons et vinaigrette	 Carottes et chou blanc râpés BIO vinaigrette	***	 LE JOUR DU  Menu à thème : La victoire dans l'assiette	 Potage velouté champignons BIO et fromage râpé
Burger (haché) de veau sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail)  Bouchée de blé	Cervelas Obernois (porc) (Saucisse, fromage, lard)  Galette Tex Mex	 Pavé de merlu sauce aurore (crème tomate)  Croustillant au fromage	 Omelette BIO 	 Sauté de bœuf BIO sauce bourguignon (carottes, champignons, ail, herbes de provence, oignons)  Boulettes de soja et ketchup
Petits pois braisés fins	 Purée de pommes de terre BIO	Brocolis	Quinoa et ratatouille	Printanière de légumes
 Fromage blanc nature BIO et sucre	***	 Carré BIO	Fromage blanc nature et copeaux de chocolat	 ***
***	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison BIO	Banane	Eclair au chocolat

GOUTERS

Baguette Croc'lait Compote pomme cassis	Pain au chocolat BOULANGERIE Yaourt aromatisé Fruit de saison	Fourrandise fraise Fromage frais sucré Jus d'orange	Baguette et confiture de fraise Yaourt nature sucré Fruit de saison	Gaufrette vanille Lait demi-écrémé Compote pomme banane
---	---	---	---	---



Ville de SAVIGNY LE TEMPLE

Semaine du :

27/11/2023

au

01/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI LE JOUR DU 	VENDREDI
Endives et vinaigrette et maïs	***	Œufs durs mayonnaise	***	 Carottes râpées BIO LOCALES assaisonnées
 Blanquette de veau BIO (oignons, ail ,crème, champignons, mélanges 3 légumes)  Chili sin carne et riz	 Axoa de bœuf (bœuf haché, tomate, poivrons, oignons)  Boulettes azuki	 Emincé de dinde LR sauce potiron orientale  Emincé de pois sauce potiron orientale	 Pané (galette) de fromage épinards	 Calamars à la romaine et sauce fraicheur Galette indienne et sauce fraicheur
Riz créole 70% Navets et carottes à la crème 30%	semoule	 Boulgour BIO	Haricots blancs à la tomate	Chou fleur béchamel et pommes de terre cubes
***	 St Paulin BIO	Fromage blanc nature et miel	 Tomme BIO	***
Moelleux au chocolat noir frais et crème anglaise	 Fruit de saison BIO	***	 Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat

GOUTERS

Baguette Camembert portion Jus de pomme	Fourrandise chocolat Fromage frais sucré Fruit de saison	Palmier Yaourt aromatisé Compote de pomme	Marbré à trancher Lait demi-écrémé Fruit de saison	Baguette et pâte à tartiner Fromage frais aux fruits Jus d'orange
---	--	---	--	---