

Mois de

déc-23

## MENUS CUISINE 4C

Semaine N°	lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
49 RAT : La savoureuse BIENVENUE du Chef		***	***	Carottes râpées BIO assaisonnées	
	Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette nature				Chou blanc râpé mariné et dès de fromage
	Pavé de merlu sauce citron <i>Omelette BIO</i>	Boules d'agneau sauce curry <i>Bouchées orientales et ketchup</i>	Hachis parmentier BIO maison <i>Hachis parmentier végétarien BIO maison</i>	Couscous végétarien BIO	Rôti de bœuf BIO au jus <i>Pané de blé épinards et ketchup</i>
	Riz Bio créole	Printanière de légumes	***	***	Haricots beurre
	***	Cantal AOC	Camembert BIO	***	***
	Crème dessert vanille	Compote de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Fromage blanc BIO et brisure de spéculoos et topping chocolat	Cake pépites chocolat maison
Semaine N°	lundi 11 décembre 2023	mardi 12 décembre 2023	mercredi 13 décembre 2023	jeudi 14 décembre 2023	vendredi 15 décembre 2023
50 PA 1	Pomelos BIO et sucre	***	Coleslaw	Salade verte BIO et emmental cube	***
	Cordon bleu <i>Croq veggie fromage</i>	Chili sin carne et riz BIO pilaf	Carré de porc fumé au jus <i>Escalope de blé panée</i>	Sauté de veau BIO sauce marengo <i>Galette basquaise</i>	Steak de colin sauce aurore <i>Stick végétarien et mayonnaise</i>
	Courgettes béchamel au chèvre	***	Lentilles au jus	Carottes vichy BIO locales	Semoule BIO aux petits légumes
	***	Gouda	***	***	Coulommiers
	Compote de pomme abricot BIO et petit beurre	Fruit de saison BIO	Smoothie mangue vanille	Eclair chocolat	Fruit de saison BIO
Semaine N°	lundi 18 décembre 2023	mardi 19 décembre 2023	mercredi 20 décembre 2023	jeudi 21 décembre 2023	vendredi 22 décembre 2023
51 PA 2	Radis et beurre	Betteraves BIO vinaigrette	***	Taboulé	Sirop de grenadine Coupelle de pâté de volaille *Œufs durs mayonnaise
	Riz Bio à l'andalouse <i>(ail, courgettes, champignons, maïs, poivrons, épices douces, petits pois,</i>	Pizza au fromage	Burger (steak haché) de veau sauce bobotie <i>Galette Tex Mex et sauce fraîcheur</i>	Colin gratiné au fromage <i>Croustillant au fromage</i>	Bouchées de volaille sauce Noël <i>*Emincé de blé pois sauce Noël</i>
		Salade verte et vinaigrette	Spirales semi-complètes BIO	Carottes vichy BIO	Pommes spéciales de Noël
	Yaourt aromatisé abricot framboise BIO	***	Brie BIO	***	***
	***	Flan chocolat	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	Moelleux au chocolat frais et crème anglaise Chocolats de Noël
Semaine N°	lundi 25 décembre 2023	mardi 26 décembre 2023	mercredi 27 décembre 2023	jeudi 28 décembre 2023	vendredi 29 décembre 2023
52 VACANCES PA 3		***	<b>Repas de Noël du CDL</b> Toast de chèvre sur lit de salade verte	Chou rouge assaisonné BIO	Salade verte BIO aux croûtons et vinaigrette nature
		Colin meunière <i>Croq veggie fromage</i>	Sauté de veau BIO sauce pain d'épice Bouchées de blé et ketchup	Steak haché de bœuf BIO et ketchup <i>Pané mozzarella</i>	Pané de blé épinards et fromage
		Carottes vichy BIO	Pommes noisettes	Purée de potiron	Chou fleur béchamel
		Edam BIO	***	Yaourt vanille BIO	***
		Semoule au lait maison et topping caramel	Eclair au chocolat	***	Gâteau Hanaricot maison et crème anglaise

Mois de

janv-24

## MENUS CUISINE 4C

Semaine N°	lundi 1 janvier 2024	mardi 2 janvier 2024	mercredi 3 janvier 2024	jeudi 4 janvier 2024	vendredi 5 janvier 2024
1		***	***	***	Salade choudibou maison et dès de fromage
VACANCES		Tarte au fromage	Sauté de Bœuf BIO sauce marengo	Tartiflette au jambon de dinde et au bleu	Colin poêlé
PA			Galette italienne	Croq veggie fromage et pommes de terre cubes vapeur	Croustillant au fromage
4		Salade verte et vinaigrette	Purée de brocolis	***	Petits pois à la paysanne
		St Nectaire AOC	Petit moulé nature	Tomme BIO	***
		Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Cake au citron maison
Semaine N°	lundi 8 janvier 2024	mardi 9 janvier 2024	mercredi 10 janvier 2024	jeudi 11 janvier 2024	vendredi 12 janvier 2024
2		Pomelos et sucre	Carottes râpées assaisonnées BIO locales	<b>MENU FESTIF : LA GALETTE</b> ***	Salade de pommes de terre échalote
PA	Salade iceberg, dès de brebis et sauce vinaigrette				
	Hot dog (saucisse de francfort porc) Hot dog (stick végétarien)	Goulasch (Sauté de bœuf BIO hongroise) Omelette nature	Dahl de lentilles et pois chiches	Boulettes de boeuf BIO sauce bobotie Quenelle nature sauce blanquette	Poisson façon Fish and chips et sauce blanche Croustillant au fromage
5	Pommes rissolées	Printanière de légumes	Semoule BIO	Petit pois très fins braisés	Chou fleur béchamel et fromage râpé
	***	***	Camembert BIO	Munster AOC	***
	Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Smoothie mangue vanille	Galette des rois	Fruit de saison BIO
Semaine N°	lundi 15 janvier 2024	mardi 16 janvier 2024	mercredi 17 janvier 2024	jeudi 18 janvier 2024	vendredi 19 janvier 2024
3	Potage de légumes BIO	***		Taboulé	
		***	Endives aux croûtons et vinaigrette		Carottes râpées BIO locales assaisonnées et dès de fromage
PA	Raviolis de légumes et fromage râpé	Filet de lieu noir frais sauce normande	Nuggets de volaille et ketchup	Tortellini pomodoro mozzarella BIO ciboulette et persil et fromage râpé	Bœuf braisé RAV sauce tomate Omelette nature BIO
		Bouchées orientales	Nuggets de blé et ketchup		
1		Riz pilaf BIO à la tomate	Macaronis	***	Petits pois à la paysanne (échalotes, carottes, petits pois, champignons, herbes de provence)
	Yaourt vanille BIO	Pont l'évêque AOP	***	***	***
			***	***	***
	***	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat
	***				
Semaine N°	lundi 22 janvier 2024	mardi 23 janvier 2024	mercredi 24 janvier 2024	jeudi 25 janvier 2024	vendredi 26 janvier 2024
4	Céleri rémoulade BIO		***	***	
		Salade de mâche aux croûtons et vinaigrette	***	***	Coleslaw BIO
PA	Burger (steak haché) de veau sauce au miel	Saucisse fumée	Poisson façon Fish and chips	Pané de blé	Sauté de bœuf BIO sauce bourguignonne
	Bouchées orientales	Omelette au fromage	Croq veggie à la tomate		Galette italienne
2	Printanière de légumes	Pommes rissolées	Coquillettes BIO	Chou fleur et pommes de terre béchamel	Boullgour BIO aux petits légumes
		***			***
	Fromage frais aux fruits		Cantal AOC/AOP	Emmental BIO	
	***	Liégeois chocolat	Fruit de saison BIO	Compote de pomme BIO	Cake aux pépites de chocolat maison
Semaine N°	lundi 29 janvier 2024	mardi 30 janvier 2024	mercredi 31 janvier 2024	jeudi 1 février 2024	vendredi 2 février 2024
5	Salade harmonie et vinaigrette et dès de fromage	***	Crêpes au fromage	Carottes râpées assaisonnées BIO locales	<b>CHANDELEUR</b> Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette
PA					
	Blanquette de veau BIO	Bolognaise de bœuf BIO	Boulettes d'agneau sauce tajine	Capelleti à la tomate	Filet de lieu noir frais sauce nantua
	Quenelle nature sauce blanquette	Stick végétarien	Bouchées orientales		Corq veggie tomate
3	Carottes vichy BIO	Penne 1/2 complètes BIO	Légumes couscous et semoule	***	Boullgour BIO aux petits légumes
	***		***	***	***
		Edam BIO	***	Yaourt abricot framboise Bio	
	Semoule au lait maison et topping chocolat	Fruit de saison BIO		***	Crêpes moelleuses sucrées Topping chocolat
			Liégeois vanille		

Mois de

févr-24

## MENUS CUISINE 4C

Semaine N°	lundi 5 février 2024	mardi 6 février 2024	mercredi 7 février 2024	jeudi 8 février 2024	vendredi 9 février 2024
6	Betteraves vinaigrette BIO	Salade coleslaw BIO	*** ***	<b>MENU FESTIF : NOUVEL AN LUNAIRE</b> <b>Nems de légumes</b>	Salade verte BIO à la mimolette et vinaigrette
	Semoule végétarien pois chiche BIO <i>(julienne de légumes, mélange colombo, oignons, tomates, ail, pois chiches, semoule)</i>	Pavé de merlu sauce blanquette <i>Galette italienne</i>	Boulettes de agneau sauce bobotie  Bouchées orientales	<b>Emincé de bœuf laqué</b>  <b>Boulettes de soja</b>	Cassoulet (Saucisse de Toulouse)  Stick végétarien
	***	Riz créole BIO et julienne de légumes	Mélange aux 4 céréales BIO	<b>Poêlée de légumes asiatiques</b>	Garniture cassoulet
	*** ***	Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou	<b>Fromage blanc nature et miel</b>  <b>Noix de coco râpée</b>	*** ***
	Crème dessert chocolat	*** ***	Fruit de saison BIO	*** ***	Tarte abricotine
Semaine N°	lundi 12 février 2024	mardi 13 février 2024	mercredi 14 février 2024	jeudi 15 février 2024	vendredi 16 février 2024
7 <b>VACANCES</b>	***	<b>MARDI GRAS</b> ***	Pomelos BIO et sucre	Potage potiron BIO et fromage râpé	Carottes râpées assaisonnées BIO et dès de fromage
	Colombo de poisson et riz  Riz et achards de légumes	Poulet rôti LR  Omelette BIO	Calamars à la romaine et mayonnaise  Escalope de blé panée	Macaronis à l'italienne	Rôti de bœuf BIO et jus  Croustillant au fromage
	***	Haricots beurre à l'ail et persil	Epinards et pommes de terre béchamel	***	Chou fleur BIO béchamel
	St Paulin BIO	Fromage blanc et cassonade	***	*** ***	Fromage frais aux fruits
	Coupelle de compote de pomme BIO	Beignet au chocolat	Crème dessert caramel	Fruit de saison BIO	***
Semaine N°	lundi 19 février 2024	mardi 20 février 2024	mercredi 21 février 2024	jeudi 22 février 2024	vendredi 23 février 2024
8 <b>VACANCES</b>	***	Salade verte et noix et vinaigrette	***	***	Potage velouté champignons BIO et fromage râpé
	Chipolatas (porc)  Boulettes de soja et ketchup	Galette Tex Mex	Filet de lieu noir frais sauce aurore	<b>Emincé de volaille BIO dijonnaise</b>  Emincé de végé sauce dijonnaise	Steak haché de cabillaud et sauce fraicheur  Bouchées de blé sauce fraicheur
	Purée de pommes de terre BIO  Yaourt nature BIO et sucre	Lentilles au jus  ***	Purée de brocolis  Carré BIO	Petits pois braisés fins  Fromage frais nature sucré	Coquillettes BIO  ***
Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO	<b>Cake au citron maison</b>	Fruit de saison BIO	
Semaine N°	lundi 26 février 2024	mardi 27 février 2024	mercredi 28 février 2024	jeudi 29 février 2024	vendredi 1 mars 2024
9  PA 3	Salade verte BIO et vinaigrette	*** ***	Salami et cornichons  S/V:Œufs durs mayonnaise	*** ***	Carottes râpées BIO LOCALES assaisonnées
	Blanquette de veau BIO  Chili sin carne et riz	Axo de bœuf (bœuf haché RAV)  Bouchées orientales	<b>Emincé de dinde BIO sauce potiron orientale</b>  Emincé de pois sauce potiron orientale	Omelette BIO	Calamars à la romaine  Galette indienne
	<b>Riz créole</b>	<b>Coquillette et Brunoise de légumes du soleil</b>	Boulgour BIO	Haricots blancs BIO à la tomate	Chou fleur béchamel et pommes de terre cubes
	*** ***	St Paulin BIO	Fromage blanc nature et copeaux de chocolat	Tomme BIO	*** ***
	Moelleux au chocolat noir frais et crème anglaise	Fruit de saison BIO	*** ***	Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel



# Ville de Savigny le Temple - Semaine du :

04/12/2023

au

08/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b>	
Salade iceberg aux croûtons et vinaigrette nature	***	***	 Carottes râpées BIO assaisonnées	 Chou blanc râpé mariné et dès de fromage
Pavé de merlu sauce citron Omelette BIO	Boules d'agneau sauce curry Bouchées orientales et ketchup	 Hachis parmentier BIO maison  Hachis parmentier végétarien BIO maison	 Couscous végétarien BIO 	 Rôti de bœuf BIO au jus Pané de blé épinards et ketchup
Riz Bio créole	Printanière de légumes	***	***	Haricots beurre
***	Cantal AOC	Camembert BIO	***	***
Crème dessert vanille	 Compote de pomme BIO	 Fruit de saison BIO	 Fromage blanc BIO et brisure de spéculoos et topping chocolat	 Cake pépites chocolat maison
<b>GOUTERS</b>				
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 :

11/12/2023

au

15/12/2023

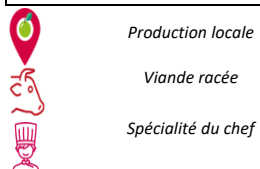
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	----------	-------	----------

LE JOUR DU

 Pomelos BIO et sucre	***	Coleslaw	 Salade verte BIO et emmental cube	***
Cordon bleu  Croq veggie fromage	 Chili sin carne et riz BIO pilaf 	 Carré de porc fumé au jus  Escalope de blé panée	 Sauté de veau BIO sauce marengo  Galette basquaise	 Steak de colin sauce aurore  Stick végétarien et mayonnaise
Courgettes béchamel au chèvre	***	Lentilles au jus	 Carottes vichy BIO locales	 Semoule BIO aux petits légumes
***	Gouda	***	***	Coulommiers
 Compote de pomme abricot BIO et petit beurre	 Fruit de saison BIO	 Smoothie mangue vanille	Eclair chocolat	 Fruit de saison BIO

## GOUTERS

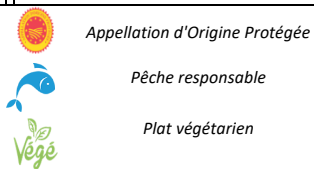
Pailloline Fromage frais aux fruits Fruit de saison	Brioche à trancher Lait demi-écrémé Compote de pomme	Baguette et pâte à tartiner Yaourt nature sucré Fruit de saison	Fourrandise abricot Lait demi-écrémé Compote pomme banane	Baguette Camembert portion Jus de pomme de Savigny le Temple
---	--	---	---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



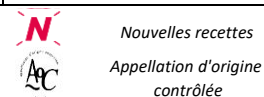
Production locale  
Viande racée  
Spécialité du chef



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 :

18/12/2023

au

22/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>LE JOUR DU</b>				<i>Menu de Noël</i>
Radis et beurre	Betteraves BIO vinaigrette	***	Taboulé	<i>Sorbet de grenadine</i> <i>Croûtilleau du Fromager</i>
Riz Bio à l'andalouse (ail, courgettes, champignons, maïs, poivrons, épices douces, petits pois, oignons, paprika, riz)	Pizza au fromage	Burger (steak haché) de veau sauce bobotie Galette Tex Mex et sauce fraicheur	Colin gratiné au fromage Croustillant au fromage	<i>Bouchées de volaille sauce Noël</i> <i>*Eminecé de blé pois sauce Noël</i>
	Salade verte et vinaigrette	Spirales semi-complètes BIO	Carottes vichy BIO	<i>Pommes spéciales de Noël</i>
Yaourt aromatisé abricot framboise BIO	***	Brie BIO	***	***
***	Flan chocolat	Fruit de saison BIO	Liégeois chocolat	<i>Moelleux au chocolat frais et crème anglaise</i> <i>Chocolats de Noël</i>
<b>GOUTERS</b>				
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



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 :

25/12/2023

au

29/12/2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>VACANCES SCOLAIRES</b>		<b>LE JOUR DU</b>
	***	<u>Repas de Noël du CDL</u> Toast de chèvre sur lit de salade verte	 Chou rouge assaisonné BIO	 Salade verte BIO aux croûtons et vinaigrette nature
	Colin meunière Croq veggie fromage	 Sauté de veau BIO sauce pain d'épice Bouchées de blé et ketchup	 Steak haché de bœuf BIO et ketchup Pané mozzarella	Pané de blé épinards et fromage 
	Carottes vichy BIO	Pommes noisettes	Purée de potiron	Chou fleur béchamel
	Edam BIO	***	Yaourt vanille BIO	***
	Semoule au lait maison et topping caramel	Eclair au chocolat	***	Gâteau Hanaricot maison et crème anglaise
<b>GOUTERS</b>				
	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 tablette chocolat Fromage frais aux fruits Jus d'orange



# Ville de Savigny le Temple - Semaine du :

01/01/2024

au

05/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<b>LE JOUR DU</b>	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>		
	 ***	***	***	 Salade choudibou maison et dès de fromage
	Tarte au fromage 	 Sauté de Bœuf BIO sauce marengo  Galette italienne	 Tartiflette au jambon de dinde et au bleu  Croq veggie fromage et pommes de terre cubes vapeur	Colin poêlé  Croustillant au fromage
	Salade verte et vinaigrette	Purée de brocolis	***	Petits pois à la paysanne
	St Nectaire AOC	Petit moulé nature	 Tomme BIO	***
	Crème dessert chocolat	 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	 Cake au citron maison

## GOUTERS

	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 local aux fruits (bas vignons) Fruit de saison
--	---	--	--	---





# Ville de Savigny le Temple - Semaine du :

08/01/2024

au

12/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>LE JOUR DU</b>		
Salade iceberg, dés de brebis et sauce vinaigrette	Pomelos et sucre	Carottes râpées assaisonnées BIO locales	<b>MENU FESTIF : LA GALETTE</b>  ***	Salade de pommes de terre échalote
Hot dog (saucisse de francfort porc)  Hot dog (stick végétarien)	Goulasch (Sauté de bœuf BIO hongroise)  Omelette nature	Dahl de lentilles et pois chiches  	Boulettes de boeuf BIO sauce bobotie  Quenelle nature sauce blanquette	Poisson façon Fish and chips et sauce blanche  Croustillant au fromage
Pommes rissolées	Printanière de légumes	Semoule BIO	Petit pois très fins braisés	Chou fleur béchamel et fromage râpé
***	***	Camembert BIO	 Munster AOC	***
Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Smoothie mangue vanille	Galette des rois	Fruit de saison BIO
<b>GOUTERS</b>				
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 :

15/01/2024

au

19/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b> 	
Potage de légumes BIO 	*** ***	Endives aux croûtons et vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées BIO locales assaisonnées et dès de fromage 
Raviolis de légumes et fromage râpé 	 Filet de lieu noir frais sauce normande  Bouchées orientales	Nuggets de volaille et ketchup   Nuggets de blé et ketchup	 Tortellini pomodoro mozzarella BIO ciboulette et persil   et fromage râpé	 Bœuf braisé RAV sauce tomate  Omelette nature BIO 
	 Riz pilaf BIO à la tomate	Macaronis		Petits pois à la paysanne (échalotes, carottes, petits pois, champignons, herbes de provence)
Yaourt vanille BIO 	 Pont l'évêque AOP	*** ***	*** ***	*** ***
*** ***	 Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	 Fruit de saison BIO	Eclair au chocolat
<b>GOUTERS</b>				
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 :

22/01/2024

au

26/01/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b> 	
Céleri rémoulade 	Salade de mâche aux croûtons et vinaigrette	*** ***	*** ***	Coleslaw 
Burger (steak haché) de veau sauce au miel	Saucisse fumée	Poisson façon Fish and chips	Pané de blé	 Sauté de bœuf  sauce bourguignonne
 Bouchées orientales	 Omelette au fromage	 Croq veggie à la tomate		 Galette italienne
Printanière de légumes	Pommes rissolées	Coquillettes 	Chou fleur et pommes de terre béchamel	 Boulgour  aux petits légumes
Fromage frais aux fruits	***	Cantal AOC/AOP 	Emmental 	***
***	Liégeois chocolat	Fruit de saison 	Compote de pomme 	Cake aux pépites de chocolat maison 
<b>GOUTERS</b>				
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 tablette au chocolat Fromage frais aux fruits Jus d'orange



# Ville de Savigny le Temple - Semaine du :

29/01/2024

au

02/02/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <small>LE JOUR DU</small> 	VENDREDI
Salade harmonie et vinaigrette et dès de fromage	***	Crêpes au fromage	 Carottes râpées assaisonnées BIO locales	<b>CHANDELEUR</b>  Salade verte BIO et croûtons et vinaigrette
 Blanquette de veau BIO   Quenelle nature sauce blanquette	 Bolognaise de bœuf BIO   Stick végétarien	Boulettes d'agneau sauce tajine  Bouchées orientales	Capelleti à la tomate 	 Filet de lieu noir frais sauce nantua  Corq veggie tomate
Carottes vichy BIO 	 Penne 1/2 complètes BIO	Légumes couscous et semoule	 ***	 Boulgour BIO aux petits légumes
***	 Edam BIO	*** ***	 Yaourt abricot framboise Bio	***
 Semoule au lait maison et topping chocolat	 Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	***	<b>Crêpes moelleuses sucrées</b> Topping chocolat
<b>GOUTERS</b>				
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 :

05/02/2024

au

09/02/2024

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

LE JOUR DU 

 Betteraves vinaigrette BIO	 Salade coleslaw BIO	*** ***	<u>MENU FESTIF : NOUVEL AN LUNAIRE</u> Nems de légumes	 Salade verte BIO à la mimolette et vinaigrette
  Semoule végétarien pois chiche BIO (julienne de légumes, mélange colombo, oignons, tomates, ail, pois chiches, semoule)	 Pavé de merlu sauce blanquette  Galette italienne	 Boulettes de agneau sauce bobotie  Bouchées orientales	 Emincé de bœuf laqué   Boulettes de soja	Cassoulet (Saucisse de Toulouse)  Stick végétarien
 ***	 Riz créole BIO et julienne de légumes	 Mélange aux 4 céréales BIO	Poêlée de légumes asiatiques	Garniture cassoulet
***	 Yaourt nature BIO et sucre	Fraidou	Fromage blanc nature et miel Noix de coco râpée	*** ***
Crème dessert chocolat	*** ***	 Fruit de saison BIO	*** ***	Tarte abricotine

## 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 :

12/02/2024

au

16/02/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
		<b>VACANCES SCOLAIRES</b>		
			<b>LE JOUR DU</b> 	
***	<b>MARDI GRAS</b> ***	 Pomelos BIO et sucre	 Potage potiron BIO et fromage râpé	 Carottes râpées assaisonnées BIO et dès de fromage
 Colombo de poisson et riz	 Poulet rôti LR	Calamars à la romaine et mayonnaise	 Macaronis à l'italienne	 Rôti de bœuf BIO et jus
 Riz et achards de légumes	 Omelette BIO 	 Escalope de blé panée		 Croustillant au fromage
***	Haricots beurre à l'ail et persil	Epinards et pommes de terre béchamel	***	 Chou fleur BIO béchamel
 St Paulin BIO	Fromage blanc et cassonade	***	*** ***	Fromage frais aux fruits
 Coupelle de compote de pomme BIO	Beignet au chocolat	Crème dessert caramel	 Fruit de saison BIO	***

## 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 :

19/02/2024

au

23/02/2024

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

**LE JOUR DU** 

**VACANCES SCOLAIRES**

***	Salade verte et noix et vinaigrette	***	***	 Potage velouté champignons BIO et fromage râpé 
Chipolatas (porc)  Boulettes de soja et ketchup	Galette Tex Mex 	 Filet de lieu noir frais sauce aurore	 Emincé de volaille BIO dijonnaise  Emincé de végé sauce dijonnaise	 Steak haché de cabillaud et sauce fraicheur  Bouchées de blé sauce fraicheur
 Purée de pommes de terre BIO	Lentilles au jus	Purée de brocolis	Petits pois braisés fins	 Coquillettes BIO
 Yaourt nature BIO et sucre	***	 Carré BIO	Fromage frais nature sucré	***
 Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	 Fruit de saison BIO	 Cake au citron 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
---	--	---	--	---



# Ville de Savigny le Temple - Semaine du :

26/02/2024

au

01/03/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
			<b>LE JOUR DU</b>	
 Salade verte BIO et vinaigrette	*** ***	Salami et cornichons S/V:Œufs durs mayonnaise	*** ***	 Carottes râpées BIO LOCALES assaisonnées 
Blanquette de veau BIO  Chili sin carne et riz	Axa de bœuf (bœuf haché RAV)  Bouchées orientales	Emincé de dinde BIO sauce potiron orientale  Emincé de pois sauce potiron orientale	 Omelette BIO	Calamars à la romaine  Galette indienne
Riz créole	Coquille et Brunoise de légumes du soleil	 Boulgour BIO	 Haricots blancs BIO à la tomate	Chou fleur béchamel et pommes de terre cubes
*** ***	 St Paulin BIO	Fromage blanc nature et copeaux de chocolat	 Tomme BIO	*** ***
Moelleux au chocolat noir frais et crème anglaise	 Fruit de saison BIO	*** ***	 Fruit de saison BIO	Flan nappé caramel
<b>GOUTERS</b>				
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 de raisin	Baguette et miel Lait demi-écrémé Compote de pomme	Gaufrette cacao Yaourt aromatisé Fruit de saison