



DU

03/04/23

AU

07/04/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	***	Crêpe fromage	Céleri rémoulade BIO	Carottes râpées assaisonnées BIO
Blanquette de la mer (cubes de colin, fruits de mer et crème) <i>Escalope de blé panée</i>	Tortis sauce fromagère (oignons, sauce tomate, fromage frais ail et fines herbes, haricots blancs)	Boulette de bœuf à la dijonnaise (crème, moutarde et oignons) <i>Boulettes azukis sauce fraicheur</i>	Nuggets de poisson et citron	Cordon bleu <i>Galette indienne</i>
Epinards hachés et PDT béchamel		Petits pois extra fins au jus	Printanière de légumes	Semoule BIO aux petits légumes
St Paulin BIO	Emmental BIO	***	***	Yaourt nature sucré BIO
Fruit de saison BIO	Coupelle de compote de pomme BIO	Fruit de saison BIO	Moelleux au caramel maison 	***
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Fourrandise abricot Fromage frais fruité Pur jus de pomme	Barre bretonne Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Fruit	Baguette Croc'lait Pur jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée

DU

10/04/23

AU

14/04/23


LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Taboulé	Endives et noix et sauce salade	***	***
	Tarte au fromage	 Sauté de dinde sauce blanquette (oignons, ail, crème, champignons) <i>Emincé végétarien saue blanquette</i>	 Colin meunière frais <i>Omelette</i>	 Rôti de veau sauce normande (crème, oignons, champignons) <i>Pané de mozzarella</i>
	 Salade verte BIO et sauce salade	 Purée de brocolis BIO	Pommes rissolées	 Carottes BIO vichy
	 Yaourt vanille BIO	***	Fraidou	 Camembert BIO
	***	Liégeois chocolat	Fruit de saison	Barre Bretonne et crème anglaise
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Gaufre fantasia Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Barre de céréales chocolat banane Yaourt nature sucré Pur jus de pommes	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE


Appellation d'Origine Protégée



DU

17/04/23

AU

21/04/23



LE JOUR DU **Végo**



LUNDI	MARDI	MERCREDI	bleues Pâques	VENDREDI
***	***	 Salade verte BIO et vinaigrette passion et dès d'emmental	Apéritif : Sirop de grenadine	Concombres émincés et vinaigrette
Nuggets de blé	Francfort <i>Gratin campagnard</i>	 Poulet rôti <i>Omelette</i>	Boulettes d'agneau sauce dijonnaise (crème, moutarde et oignons) <i>Croq veggie fromage</i>	 Steak de colin sauce lombarde (tomates, ciboulette, ail, crème, oignons, épices) <i>Stick végétarien et ketchup</i>
Gratin de piperade	 Coquillettes BIO	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay	 Haricots verts et flageolets BIO	 Boulgour BIO aux petits légumes
 Emmental BIO	Edam BIO	***	Fromage blanc nature et sauce fraise	 Yaourt nature BIO et sucre
 Fruit de saison BIO	 Fruit de saison BIO	Flan gélifié vanille	 Cake au chocolat maison	***
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'ananas	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pommes	Pain au chocolat emballé Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée

DU

24/04/23

AU

28/04/23



Vacances scolaires

Menu anglais

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Tomates rondelles et vinaigrette maison	Friand au fromage	Salade anglaise au cheddar (iceberg, cheddar, croutons, assaisonnement terroir)	***
Chili sin carne (haricots rouges, tomate, oignons, maïs, poivrons, sauce chili)	Sauté de bœuf BIO sauce pain d'épices <i>Escalope de blé panée et ketchup</i>	Burger de veau sauce marenco (tomate, oignons, champignons, tomates, ail) <i>Galette italienne</i>	Poisson façon Fish and chips sauce blanche <i>Œufs brouillés</i>	Gratin de macaronis au jambon (porc) (macaronis, dés de jambon, crème) <i>Macaronis à l'italienne</i> (oignons, lentilles, poivrons, brunsoie, tomate)
Riz créole BIO	Carottes vichy BIO	Ratatouille et blé BIO	Pommes campagnarde	Emmental BIO
Petit moulé nature	***	***		Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Fruit de saison BIO	Fromage blanc nature BIO et brisure de daim	Fruit de saison BIO
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Paillolines Yaourt nature sucré Jus multifruits	Barre de céréales chocolat crunchy Lait demi écrémé Coupelle de compote de pomme	Yaourt à boire Pompon cacao Briquette de jus de pomme	Baguette & confiture de fraise Fromage frais sucré Pur Jus d'orange	Croissant Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée



DU

01/05/23

AU

05/05/23



Vacances scolaires

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	***	Taboulé	BIO Salade verte BIO et oignons frites Vinaigrette passion	***
	Lasagnes à la bolognaise <i>Raviolis de légumes</i>	 Pavé de merlu sauce crème <i>Pané épinards et fromage</i>	Burger (steak haché) de bœuf et ketchup <i>Galette italienne</i>	 Paëlla au poulet (riz BIO) BIO <i>Riz et émincé pilaf à l'espagnole (riz, émincé de pois, petits pois, poivrons, tomates, épices paëlla)</i>
		BIO Haricots verts ciboulette BIO	Pommes de terre sautées	
	Fromage frais nature sucré	***	BIO Yaourt aromatisé BIO	Tomme des Pyrénées prédécoupée
	BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert chocolat	***	Salade de fruits frais à faire sur site et jus d'orange
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
	Barre bretonne Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Fruit	Baguette Croc'lait Pur jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée



DU

08/05/23

AU

12/05/23



LE JOUR DU **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	***	***	 Tomate BIO vinaigrette et dès de mimolette	***
	 Moussaka <i>Raviolis de légumes</i>	 Pilons de poulet rôti <i>Œufs durs et mayonnaise</i>	 Omelette BIO	Calamars à la romaine <i>Croq veggie au fromage</i>
		Printanière de légumes	Pommes rissolées et ketchup	Ratatouille
	Fromage frais sucré	 Camembert BIO	***	 Yaourt nature sucré BIO
	Gaufre Fantasia	 Banane BIO au chocolat	 Coupelle de compote pomme pêche BIO	Tarte pomme normande Tarte abricotine
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Gaufre fantasia Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Barre de céréales chocolat banane Yaourt nature sucré Pur jus de pommes	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE

DU

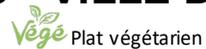
15/05/23

AU

19/05/23


LE JOUR DU 
FERME

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
***	Taboulé et dés de brebis	 Tomate BIO vinaigrette et dès d'emmental		
Filet de limande sauce crème <i>Croustillant au fromage</i>	Pané de blé aux épinards et fromage	Nuggets de volaille <i>Nuggets de blé</i>		
 Coquillettes BIO	 Haricots verts BIO	Pommes de terre smile et ketchup		
 Camembert BIO	***	***		
 Fruit de saison BIO	Flan caramel	Coupelle de compote pomme abricot BIO Coupelle de compote pomme banane BIO		
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'ananas	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pommes	Pain au chocolat emballé Yaourt aromatisé Fruit		

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE




DU

22/05/23

AU

26/05/23



LE JOUR DU Végé

Tous fans de carottes!!

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDESDI
Salade piémontaise sans jambon	***	Radis et beurre	FANS DE CAROTTE ***	FANS DE CAROTTE Sunomono de carottes (carottes râpées BIO, vinaigre de riz, sauce soja et sucre)
Tarte au fromage	Cordon bleu <i>Croq veggie tomate</i>	 Sauté de veau sauce marengo (tomate, oignons, champignons, ail) <i>Pané mozzarella et sauce méditerranée</i>	Burger de boeuf au curry <i>Stick végétarien sauce fromage blanc et curry</i> Carottes BIO à la crème	Colin mariné au thym et citron Macaronis BIO <i>Macaronis à l'indienne (tomate, ail, poivrons, petits pois, mélange tandoori)</i>
BIO Salade verte BIO et sauce salade	BIO spiraales BIO	Purée de courgettes et pommes de terre		
***	BIO Camembert BIO	BIO Yaourt aromatisé BIO	Mimolette	BIO Fromage blanc BIO et sauce à la mangue et brisures de spéculoos
Mousse au chocolat	BIO Fruit de saison BIO	***	Tarte abricotine	***
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Paillolines Yaourt nature sucré Jus multifruits	Barre de céréales chocolat crunchy Lait demi écrémé Coupelle de compote de pomme	Yaourt à boire Pompon cacao Briquette de jus de pomme	Baguette & confiture de fraise Fromage frais sucré Pur Jus d'orange	Croissant Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



DU

29/05/23

AU

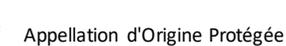
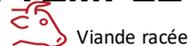
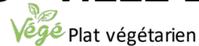
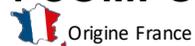
02/06/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Tomates rondelles Sauce salade	***	***	Carottes râpées BIO assaisonnées et dès d'emmental
	Saucisse de volaille <i>Omelette</i>	Burger de veau sauce provençale (oignons, ail, crème, poivrons, courgettes, tomates) <i>Galette espagnole</i>	Hachis parmentier <i>Tarte au fromage</i>	Colin poilé <i>Croq veggie à la tomate</i>
	Pomme rissolées	Printanière de légumes		Epinards hachés et pommes de terre à la béchamel
	Yaourt nature BIO sucré	Brie BIO	Saint Paulin BIO	***
	***	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet au chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Barre bretonne Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Fruit	Baguette Croc'lait Pur jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE





DU

05/06/23

AU

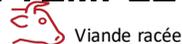
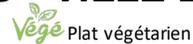
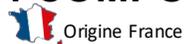
09/06/23



LE JOUR DU 

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pommes de terre à l'échalote	***	Radis et beurre	Concombres émincés et dés d'emmental Vinaigrette moutarde à l'ancienne	***
 Escalope de poulet et ketchup <i>Crêpe au fromage</i>	 Aiguillettes de colin meunière et citron <i>Œufs brouillés</i>	Paupiette de veau sauce curry (oignons, ail, curry, crème) <i>Galette italienne</i>	Tarte tomate basilic chèvre	Rôti de veau farci et jus <i>Pané de blé épinards et fromages</i>
Piperade	 Boulgour BIO aux petits légumes	 Purée de brocolis BIO	 Salade verte BIO et vinaigrette maison	 Carottes BIO au cumin
 Yaourt aromatisé BIO	Pavé 1/2 sel	***	***	 Camembert BIO
***	 Fruit de saison BIO	Liégeois vanille	Coupelle de compote pomme abricot et madeleine	Roulé au chocolat
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain au chocolat emballé Fromage frais sucré Jus multifruits	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Gaufre fantasia Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Barre de céréales chocolat banane Yaourt nature sucré Pur jus de pommes	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée



DU

12/06/23

AU

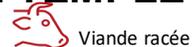
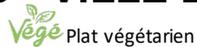
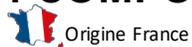
16/06/23



LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Taboulé	 Salade verte BIO et noix	 Tomate rondelles BIO et dès de fromage et croûtons vinaigrette maison	***
Croque Monsieur (porc) <i>Tarte au fromage</i>	 Pavé de merlu sauce rougail (oignons, tomate, ail, curcuma) <i>Croustillant au fromage</i>	Jambon de poulet <i>Omelette fines herbes</i>	 Blé œufs brouillés et curcuma (blé, œufs brouillés, tomates, oignons, ail, courgettes, gingembre, pois chiches, curcuma)	Emincé de volaille sauce blanquette (crème, champignons, oignons, ail) <i>Emincé végétarien sauce blanquette</i>
 Salade verte BIO et vinaigrette maison	Jardinière de légumes	PDT rissolées et ketchup		Purée de courgettes
 Brie BIO	 Yaourt nature sucré BIO	***	***	Petit moulé ail et fines herbes
Crème dessert au chocolat	***	Ile flottante	Clafoutis aux pêches maison 	 Fruit de saison BIO
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Baguette et miel Fromage frais sucré Jus d'ananas	Lait demi écrémé Bongâteau cacao Coupelle de compote de pommes	Pain au chocolat emballé Yaourt aromatisé Fruit	Baguette et beurre Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée



DU

19/06/23

AU

23/06/23

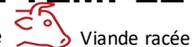
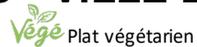


C'est l'été!!

LE JOUR DU Végé

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	 Salade verte BIO et maïs et vinaigrette sirop d'érable	 Melon BIO	Carottes râpées assaisonnées et dès de mimolette	***
Paupiette de veau sauce charcutière <i>Escalope de blé panée</i>	Fish and chips de colin et mayonnaise <i>Croustillant au fromage</i>	Chipolatas et merguez et ketchup <i>Œufs durs mayonnaise</i>	Nuggets de blé sauce fraicheur	 Rôti de bœuf au jus <i>Bouchée orientales sauce cocktail basilic</i>
Petits pois et carottes	Pommes de terre rissolées	 Taboulé BIO	 Riz safrané BIO	Purée de pommes de terre BIO
 Camembert BIO	***	 Milk shake framboise et cigarette russe	***	 Gouda BIO
 Fruit de saison BIO	Liégeois vanille		Tarte abricotine fraiche	 Fruit de saison BIO
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Paillolines Yaourt nature sucré Jus multifruits	Barre de céréales chocolat crunchy Lait demi écrémé Coupelle de compote de pomme	Yaourt à boire Pompon cacao Briquette de jus de pomme	Baguette & confiture de fraise Fromage frais sucré Pur Jus d'orange	Croissant Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée



DU

26/06/23

AU

30/06/23

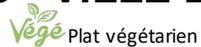


LE JOUR DU Végé

LE RÉGAL FESTIVAL DU CHEF

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Concombres à la crème et dés de brebis	***	BIO Tomates rondelle BIO et dés d'emmental vinaigrette maison	BIO Melon BIO
 Steak de colin sauce lombarde (tomates, ciboulette, ail, crème, oignons, épices paëlla) <i>Croq veggie au fromage</i>	 Emincé de bœuf sauce basquaise (oignons, ail, tomate, poivrons, herbes) <i>Emincé de pois sauce basquaise</i>	Viennoise de poulet <i>Omelette</i>	Cheeseburger <i>Hot dog végétarien (à assembler sur site)</i>	 Brandade de poisson maison <i>Œufs durs mayonnaise</i> <i>Taboulé (semoule BIO)</i>
BIO Spirales BIO	BIO Boulgour BIO	Chou fleur ciboulette	Chips	BIO <i>Œufs durs mayonnaise</i> <i>Taboulé (semoule BIO)</i>
Mimolette	***	BIO Fromage blanc nature BIO et sucre	***	BIO Yaourt aromatisé BIO
BIO Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille	BIO Banane BIO au chocolat	Glace : Mister Freeze	***
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Fourrandise abricot Fromage frais fruité Pur jus de pomme	Barre bretonne Lait demi écrémé Coupelle de compote pomme fraise	Petit pain au lait Yaourt à boire Fruit	Baguette Croc'lait Pur jus d'orange	Lait demi écrémé Gaufrette fourrée vanille Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Maison



Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



DU

03/07/23

AU

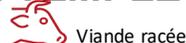
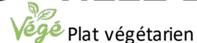
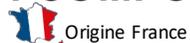
07/07/23



LE JOUR DU VÉGE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	***	***	***	MENU PIQUE NIQUE
Nuggets de volaille <i>Nuggets de blé</i>	Boulettes de soja et ketchup	Sauté de dinde sauce olives <i>Croustillant au fromage</i>	Burger de bœuf sauce marengo (ail, tomate, oignons, champignons) <i>Galette basquaise</i>	SANDWICH POULET CRUDITES <i>Sandwich fromage crudités</i>
Epinards béchamel et pommes de terre	Semoule aux petits légumes	Gratin de piperade	Purée de courgettes	Chips
Gouda	Brie	Verrine fromage blanc nature et compote pomme fraise	Fraidou	Yaourt à boire
Flan nappé caramel	Fruit de saison	Cake framboise spéculoos maison	Fruit de saison	Fruit de saison
<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>	<i>GOUTER</i>
Pain au chocolat emballé Fromage frais sucré Jus multifruits	Baguette et confiture abricot Lait demi écrémé Coupelle de compote de pommes	Gaufre fantasia Fromage frais aromatisé Jus d'orange	Barre de céréales chocolat banane Yaourt nature sucré Pur jus de pommes	Fourrandise fraise Lait demi écrémé Fruit

MENUS 4 COMPOS - VILLE DE SAVIGNY LE TEMPLE



Appellation d'Origine Protégée