



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

Melon	***	***	Tomate et mozzarella vinaigrette maison	LE JOUR DU
Mijoté (Cubes) de saumon sauce basquaise MSC	Nuggets de volaille et sauce fraicheur	Paupiette de veau sauce olives	Jambon de Paris LR	Farfalles et lentilles à la tomate (façon bolognaise)
Galette espagnole et ketchup	Bouchées de blé et sauce fraicheur	Omelette BIO	Oeuf dur mayonnaise	***
Riz safrané	Gratin de crécy (carottes, pommes de terre, crème, fromage râpé)	Petits pois saveur jardin	Taboulé	***
	Yaourt aromatisé banane BIO	Petit moulé nature		***
Coupelle de compote pomme BIO	Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Clafoutis aux cerises	Liégeois vanille
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Chausson aux pommes boulanger Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette et gelée de groseilles Lait Jus multifruits	Barre bretonne Lait Compote de pomme	Baguette Fromage fondu Président Jus de raisin	Fourrandise au citron Fromage frais et sucre 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			



LUNDI





MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Vacances

Tomates BIO vinaigrette  Vinaigrette nature	***			
Lasagnes de bolognaise	Omelette BIO 			
Raviolis de légumes	Stick végétarien et ketchup			
***	Petits pois carottes			
Yaourt aromatisé BIO vanille 	Cantal AOC 			
***	Dounut au sucre			
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Fourrandise au chocolat Lait Fruit de saison	Baguette et beurre Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise			



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur

Pêche responsable








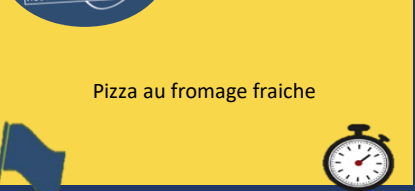
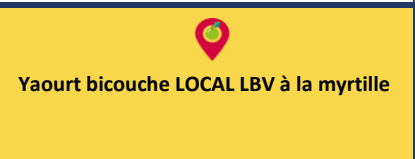
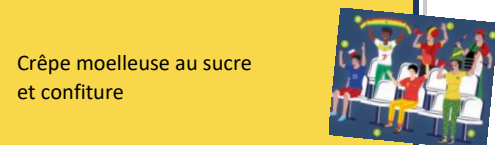








Nouvelles recettes




Appellation d'origine contrôlée







Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	 Concombre BIO et vinaigrette nature	 Rillettes de maquereaux *Terrine de légumes et mayonnaise	<div style="text-align: center;">    <p>Pizza au fromage fraîche</p>  <p>Salade verte BIO vinaigrette nature</p>  <p>Yaourt bicouche LOCAL LBV à la myrtille</p>  <p>Crêpe moelleuse au sucre et confiture</p> </div>	***
Raviolis de volaille	 Pavé de poisson mariné à la provençale	 Rôti de bœuf LR et jus		Chili con carne (recette durable) 
Raviolis de légumes	 Omelette BIO	Bouchées azuki (blé, haricots azuki, tomate, courgettes, poivrons) et ketchup		Haricots rouges sauce mexicaine
***	Pommes rissolées et mayonnaise	Chou fleur et pommes de terre sauce mornay (béchamel, fromage) et fromage râpé		Riz camargais IGP 
Brie	***	***		Emmental
Fruit de saison BIO 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 
GOUTER	GOUTER	GOUTER		GOUTER
Pompon cacao Yaourt nature et sucre Coupelle de compote de pomme	Croissant boulanger Yaourt nature et sucre Jus d'ananas	Baguette et miel Lait Compote pomme banane	Barre de céréales choco banane Lait Fruit	Baguette et confiture d'abricots Fromage frais nature sucré Jus d'orange

-  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



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	 Tomates BIO et vinaigrette nature	***	<div style="border: 1px solid green; padding: 2px; display: inline-block;"> LE JOUR DU </div> ***	Salade iceberg et dès d'emmental Vinaigrette nature
	 Steak de colin sauce normande MSC	 Sauté de veau LR sauce basilic	Bouchée de blé (façon nuggets) et sauce fraîcheur	 Chicken wings LR et ketchup
	Emincé de pois sauce champêtre (petits pois, champignon, crème, échalote)	Feuilleté au chèvre		Croustillant fromage et ketchup
	Petits pois	 Purée de brocolis	Pommes campagnarde	Jeunes carottes
	 Yaourt Bicouche Bas vignons	 Camembert BIO	Edam	***
	***	Flan gélifié vanille	 Fruit de saison BIO	 Gâteau USA maison (fromage blanc, vanille, cannelle)
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	Baguette et tablette au chocolat Lait Compote de pommes	Madeleines longues Yaourt nature et sucre Fruit	Barre bretonne Fromage frais aux fruits Compote de pomme fraise	Baguette Pavé demi-sel Jus de raisin

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			



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
***	Cœur de scarole et croûtons vinaigrette nature	REPAS FROID	LE JOUR DU	Concombre et dès d'emmental vinaigrette nature
Filet de limande meunière	Escalope de poulet LR au jus	Rôti de veau LR froid et mayonnaise	Tortellini pomodoro ail et fines herbes	Carré de porc fumé et jus
Croq veggie au fromage	Galette espagnole	Œufs durs et mayonnaise	***	Bouchées au pistou et ketchup (blé, tomate, oignon, basilic)
Purée de pommes de terre BIO	Printanière de légumes	Salade d'haricots verts vinaigrette et Taboulé maison	***	Lentilles et carottes
Carré de l'Est BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Fromage frais aux fruits BIO	Gouda	***
Fruit de saison	***	Fruit de saison RUP	Fruit de saison BIO	Tarte normande fraiche
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Pain au chocolat boulanger Yaourt aromatisé Jus de pommes de Savigny	Fourrandise fraise Lait Fruit	Baguette Fromage fondu Président Compote pomme cassis	Pain d'épices Fromage frais nature sucré Jus d'orange	Baguette et gelée de groseilles Lait 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			



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

LE JOUR DU 

REPAS GREC

***	<p>Courgettes râpées</p> <p>Vinaigrette nature</p>	<p>Salade tomate et dès de brebis</p> <p>vinaigrette nature</p>	<p></p> <p>Pastèque BIO</p>	***
<p>Steak de colin sauce nantua (oignons, ail, tomate, maquereaux, crème)</p>	<p> Boulgour façon couscous BIO (légumes couscous, raisins, pois chiches, raz-el-hanout)</p>	<p> Emincé de dinde LR sauce olives </p>	<p> Sauté de veau LR sauce charcutière (tomate, cornichons)</p>	Calamars à la romaine et citron
<p>Emincé de pois sauce Amérique (oignon, ketchup, cumin, paprika)</p>		<p>Pané de blé fromage épinards</p>	<p>Galette italienne</p>	<p>Omelette BIO </p>
<p> Gnocchetti BIO LOCALES </p>	***	<p>Semoule BIO </p>	<p>Ratatouille et blé BIO </p>	<p>Courgettes béchamel au chèvre</p>
<p>Cantal AOC </p>	<p> Yaourt aromatisé BIO vanille</p>	<p></p>	***	<p>Fromage frais nature sucré</p>
<p>Fruit de saison BIO </p>	***	<p>Ile flottante</p>	<p>Crème dessert vanille</p>	<p> Moelleux aux pommes maison</p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Barre de céréales choco crunchy Lait Jus de pommes</p>	<p>Baguette Fromage frais au sel de Guérande Fruit</p>	<p>Gaufre au sucre Fromage frais aux fruits Fruit</p>	<p>Baguette et pâte à tartiner noisette Yaourt nature et sucre Jus de raisins</p>	<p>Baguette et confiture d'abricots Lait Fruit</p>

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



Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée





LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Concombre vinaigrette vinaigrette nature	***	LE JOUR DU Melon BIO	***
Sauté de bœuf LR sauce bobotie (épices, tomates, abricot, légumes, raisins, ail)	Escalope de poulet LR au jus	Hot dog (saucisse de francfort LR)	Chili sin carne et riz	Colin poêlé et ketchup
Galette Tex Mex	Croustillant fromage	Hot dog (Stick végétarien) sauce ketchup du chef		Pané de blé et ketchup
Haricots verts du soleil	Gnocchetti BIO LOCALES	Chips	Fromage frais aux fruits BIO	Chou fleur béchamel au cheddar
Emmental	***	Fromage fondu président		Comté AOP
Gaufre pâtissière	Yaourt brassé abricot framboise BIO	Fruit de saison BIO	***	Fruit de saison BIO
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et beurre Yaourt aromatisé Jus de pommes de Savigny	Barre bretonne Fromage frais nature et sucre Fruit	Baguette Pavé demi-sel Jus d'ananas	Baguette et confiture de prunes Lait Fruit	Moëlleux au citron Lait Compote pomme banane

- 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



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 fraicheur

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





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