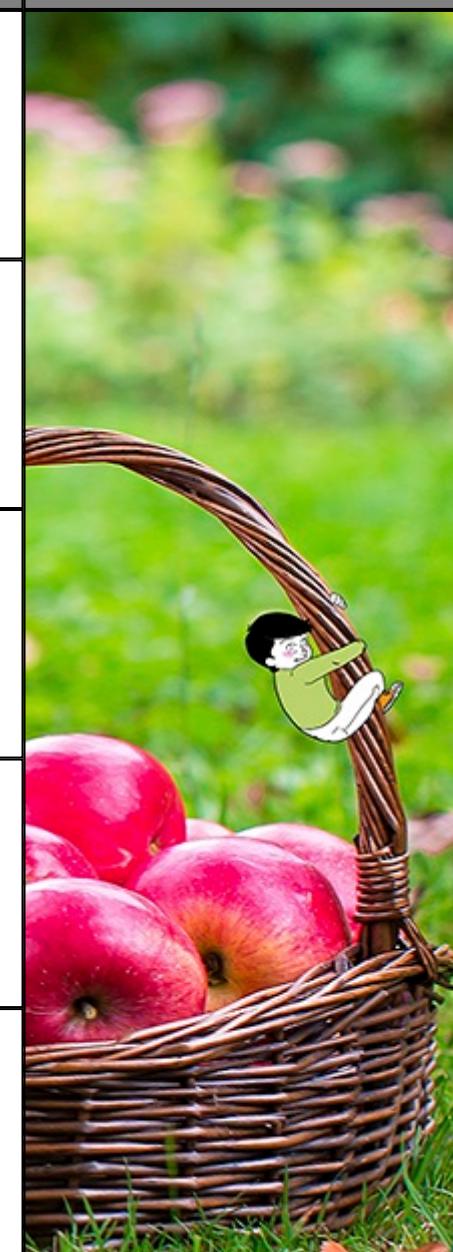


SAVIGNY-SUR-CLAIRIS
Du 23/02/2026 au 27/02/2026

Menus



	Lundi	<p>Carotte Bio râpée (régional) - Vinaigrette à l'orange</p> <p>Lentilles Bio aux épices (régional) </p> <p>Farfalles</p> <p>Pont l'Évêque AOP </p> <p>Ananas</p>
	Mardi	<p>Choucroute</p> <p>/Choucroute au poisson </p> <p>Chou à choucroute - Pommes de terre fraîches (régionales) vapeur </p> <p>/Chou à choucroute au naturel - Pommes de terre fraîches (régionales) vapeur </p> <p>Camembert Bio </p> <p>Eclair au chocolat</p>
	Mercredi	
	Jeudi	<p>Potage au chou fleur</p> <p>Parmentier au boeuf VBF pommes de terre fraîches régionales </p> <p>/Brandade de poisson</p> <p>Mimolette Bio </p> <p>Banane Bio </p>
	Vendredi	<p>Salade asiatique - Vinaigrette</p> <p>Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce aigre douce</p> <p>Riz Bio façon cantonais </p> <p>Yaourt nature (régional) - Et sucre</p> <p>Gâteau façon Kasutera (farine Bio) </p>



*Nos menus sont susceptibles d'être modifiés suivant nos approvisionnements.
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison ci-dessous pour l'origine des viandes.*