Municipalité de Savigny en Véron

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 45	7-nov.	8-nov.	9-nov.	10-nov.	11-nov.
Menus du 7 au 11 novembre 2022	Salade verte Bio aux croûtons (Bio)	Potage de légumes		Carottes bio râpées vinaigrette	Armistice
	Poisson meunière label MSC (Produit labellisé)	sauce aux 3 fromages		Escalope milanaise	
	Riz IGP créole (Produit labellisé)	Penne Bio (Bio)		Purée de potimaron	
	Tomme blanche	Mimolette		Emmental Bio (Bio)	
	Yaourt aux fruits	Poire HVE (Produit labellisé)		Cake marbré au chocolat du chef	

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 46	14-nov.	15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.
Menus du 14 au 18 novembre 2022	Mortadelle	Betteraves Bio vinaigrette (Bio)		Potage maraicher	Salade de coquillettes Bio aux olives vertes (Bio)
	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette	Boeuf bourguignon		Paella végétarienne	Filet de colin MSC sauce aneth (Produit labellisé)
	Tortis Bio (Bio)	Frites		Riz IGP créole (Produit labellisé)	Panais rôti au miel
	Edam	Camembert		Cantal AOP (Produit labellisé)	Assortiment de fromages et laitages
	Fruit de saison Bio (Bio)	Yaourt local (Ancrage territorial)		Tarte au chocolat du chef	Banane Bio (Bio)

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 4 et 5

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Apl Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Liste des allergènes présents dans les menus

Date : lundi 7 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Salade verte Bio aux croûtons														
	Céleri Bio rémoulade														
Le plat	Poisson meunière label MSC														
Les accompagnements	Riz IGP créole														
Le produit laitier	Tomme blanche														
	Saint Nectaire														
Les desserts	Yaourt aux fruits														
	Flan caramel														

Date : mardi 8 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Potage de légumes														
	Taboulé de chou-fleur														
Le plat	sauce aux 3 fromages														
Les accompagnements	Penne Bio														
Le produit laitier	Mimolette														
	Bleu														
Les desserts	Poire HVE														
	Pomme HVE														

Date : mercredi 9 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															
	-														

Date : jeudi 10 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Carottes bio râpées vinaigrette														
	Effiloché d'endives vinaigrette														
Le plat	Escalope milanaise														
Les accompagnements	Purée de potimaron														
Le produit laitier	Emmental Bio														
	Assortiment de fromages														
Les desserts	Cake marbré au chocolat du chef														
	Crumble aux pommes														

Date : vendredi 11 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															

Liste des allergènes présents dans les menus

Date : lundi 14 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Mortadelle														
	Rillettes de sardines sur toast														
Le plat	Aiguillettes de poulet à la crème de ciboulette														
Les accompagnements	Tortis Bio														
Le produit laitier	Edam														
Les desserts	Fruit de saison Bio														
	Orange Bio														

Date : mardi 15 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Betteraves Bio vinaigrette														
	Salade Coleslaw Bio														
Le plat	Boeuf bourguignon														
Les accompagnements	Frites														
Le produit laitier	Camembert														
Les desserts	Yaourt local														
	Crème dessert praliné														

Date : mercredi 16 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															

Date : jeudi 17 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Potage maraicher														
	Betteraves Bio vinaigrette														
Le plat	Paella végétarienne														
Les accompagnements	Riz IGP créole														
Le produit laitier	Cantal AOP														
Les desserts	Tarte au chocolat du chef														
	Poire pochée Bio crème anglaise														

Date : vendredi 18 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Salade de coquillettes Bio aux olives vertes														
	Salade strasbourgeoise														
Le plat	Filet de colin MSC sauce aneth														
Les accompagnements	Panais rôti au miel														
Le produit laitier	Assortiment de fromages et laitages														
Les desserts	Banane Bio														
	Fruit de saison HVE														

Municipalité de Savigny en Véron

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 47	21-nov.	22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.
Menus du 21 au 25 novembre 2022	Salade du chef Bio (Bio)	Pamplemousse		Chou rouge Bio râpé aux pommes (Bio)	Quiche aux poireaux du chef
	Jambalaya aux légumes et haricots rouges Riz IGP créole	Emincé de veau cuit VBF sauce crème Brocolis aux oignons / coeur de blé		Steak haché VBFde boeuf sauce barbecue Pommes de terre rissolées	Poisson frais du marché Brunoise de légumes
	Saint Paulin	Saint Nectaire AOP		Vache qui rit	Assortiment de fromages et laitages
	Semoule au lait caramel du chef	Poire Bio au chocolat (Bio)		Brownie du chef	Fruit de saison HVE
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – repas Ecosse	Vendredi
Semaine 48	28-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.
Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette	Carottes vinaigrette		Salade verte	Potage de légumes Bio (Bio)
	Escalope de porc sauce aux herbes Purée de potiron	Bolognaise de lentilles corail Bio (Bio) Penne Bio (Bio)		Scotch pie (aux boulettes d'agneau) Petits pois Bio (Bio)	Cassolette de la mer MSC Boulgour Bio (Bio)
	Edam Bio (Bio)	Carré frais		Cheddar	Assortiment de fromages et laitages Bio (Bio)
	Fruit de saison HVE	Ile flottante au coulis de poires et caramel aux agrumes		Dundee cake	Fruit de saison Bio (pomme, kiwi ou banane) (Bio)

Produit Biologique (Bio) — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 6 et 1

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Liste des allergènes présents dans les menus

Date : lundi 21 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Salade du chef Bio														
	Radis roses et beurre														
Le plat	Jambalaya aux légumes et haricots rouges														
Les accompagnements	Riz IGP créole														
Le produit laitier	Saint Paulin														
Les desserts	Semoule au lait caramel du chef														
	Liégeois chocolat														

Date : mardi 22 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Pamplemousse														
	Carottes vinaigrette à l'orange														
Le plat	Emincé de veau cuit VBF sauce crème														
Les accompagnements	Brocolis aux oignons / coeur de blé														
Le produit laitier	Saint Nectaire AOP														
Les desserts	Poire Bio au chocolat														
	Banane Bio														

Date : mercredi 23 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															

Date : jeudi 24 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Chou rouge Bio râpé aux pommes														
	Potage de légumes														
Le plat	Steak haché VBFde boeuf sauce barbecue														
Les accompagnements	Pommes de terre rissolées														
Le produit laitier	Vache qui rit														
Les desserts	Brownie du chef														
	Pomme caramel et spéculoos														

Date : vendredi 25 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Quiche aux poireaux du chef														
	Friand au fromage														
Le plat	Poisson frais du marché														
Les accompagnements	Brunoise de légumes														
Le produit laitier	Assortiment de fromages et laitages														
Les desserts	Fruit de saison HVE														
	Kiwi Bio														

Liste des allergènes présents dans les menus

Date : lundi 28 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Salade de riz IGP, maïs et ciboulette														
	Salade de lentilles vinaigrette														
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier	Emmental														
Les desserts	#REF!														
	Pomme HVE														

Date : mardi 29 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Carottes vinaigrette														
	Céleri rémoulade														
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier	Kiri														
Les desserts	#REF!														
	Yaourt aromatisé														

Date : mercredi 30 novembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts	#REF!														

Date : jeudi 1 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Salade verte														
	/														
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier	/														
Les desserts	#REF!														
	/														

Date : vendredi 2 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Potage de légumes Bio														
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier	Assortiments de fromages														
Les desserts	#REF!														

Municipalité de Savigny en Véron

Menus du restaurant scolaire

Menus d'automne

Semaine 49	Lundi 5-déc.	Mardi 6-déc.	Mercredi 7-déc.	Jeudi 8-déc.	Vendredi 9-déc.
Menus du 5 au 9 décembre 2022	Haricots verts aux échalotes	Potage de légumes		Taboulé de chou-fleur	Feuilleté saucisse façon hot dog
	Escalope de dinde label sauce suprême Riz IGP créole	Gratin de pate au Boeuf plat unique		Croque-Monsieur au chèvre et emmental du chef Salade verte Bio	Poisson frais du marché Semoule Bio
	Saint Paulin	Vache qui rit		Verre de lait local	Assortiment de fromages et laitages
	Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)	Yaourt arômatisé Bio		Cookie du chef	Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)

Semaine 50	Lundi 12-déc.	Mardi 13-déc.	Mercredi 14-déc.	Jeudi – repas de Noël 15-déc.	Vendredi 16-déc.
Menus du 12 au 16 décembre 2022	Carottes Bio râpées vinaigrette aux épices	Salade verte Bio fromagère			Friand au fromage
	Steak fromagé Coquillettes Bio	Couscous au poulet et légumes d'hiver Légumes couscous			Poisson meunière MSC sauce tartare Tortis Bio
	Brie	Edam			Assortiment de fromages et laitages
	Fruit de saison HVE	Yaourt aux fruits			Compote de poires

Produit Biologique — Ancrage territorial — Produit labellisé — Repas à thème

Des modifications peuvent intervenir en cas de livraisons non respectées.

Plan alimentaire n° 2 et 3

Cuisiniers du Centre-Val de Loire

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - agence régionale Centre-Val de Loire - 17 rue Copernic - 41260 LA CHAUSSEE ST VICTOR

Liste des allergènes présents dans les menus

Date : lundi 5 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Haricots verts aux échalotes														
	Betteraves vinaigrette														
Le plat	Escalope de dinde label sauce suprême														
Les accompagnements	Riz IGP créole														
Le produit laitier	Edam														
Les desserts	Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)														
	Poire HVE														

Date : mardi 6 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Potage de légumes														
	Salade Coleslaw														
Le plat	Gratin de pate au Boeuf														
Les accompagnements	plat unique														
Le produit laitier	Emmental														
Les desserts	Yaourt arômatisé Bio														
	Crème dessert vanille Bio														

Date : mercredi 7 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															

Date : jeudi 8 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Taboulé de chou-fleur														
	Haricots rouges au maïs														
Le plat	Croque-Monsieur au chèvre et emmental du chef														
Les accompagnements	Salade verte Bio														
Le produit laitier	Camembert														
Les desserts	Cookie du chef														
	Fromage blanc à la confiture														

Date : vendredi 9 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Feuilleté saucisse façon hot dog														
	Crêpe au fromage														
Le plat	Poisson frais du marché														
Les accompagnements	Semoule Bio														
Le produit laitier	Fromage ail et fines herbes														
Les desserts	Fruit de saison Bio (Pomme, kiwi ou banane)														
	Orange														

Liste des allergènes présents dans les menus

Date : lundi 12 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Carottes Bio râpées vinaigrette aux épices														
	Mâche aux dés de poires HVE														
Le plat	Steak fromagé														
Les accompagnements	Coquillettes Bio														
Le produit laitier	Brie														
Les desserts	Fruit de saison HVE														
	Orange														

Date : mardi 13 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Salade verte Bio fromagère														
	Céleri râpé														
Le plat	Couscous au poulet et légumes d'hiver														
Les accompagnements	Légumes couscous														
Le produit laitier	Edam														
Les desserts	Yaourt aux fruits														
	Flan caramel														

Date : mercredi 14 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat															
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															

Date : jeudi 15 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées															
Le plat	voir onglet menu de Noel														
Les accompagnements															
Le produit laitier															
Les desserts															

Date : vendredi 16 décembre 2022

mettre un "x" dans la case de l'allergène concerné

Pôles de distribution	Plats	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Les entrées	Friand au fromage														
	Pizza tomate et mozzarella														
Le plat	Poisson meunière MSC sauce tartare														
Les accompagnements	Tortis Bio														
Le produit laitier	Assortiment de fromages et laitages														
Les desserts	Compote de poires														
	Pomme Bio au four														