menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 23/01/2023 au 27/01/2023

Qualité, Origine

LUNDI 23 Menu Allemand	Crudités	1
	Rôti de porc	2
	Carottes	3
	Emmental	4
	Beignet pomme framboise	5
MARDI 24	Crudités	6
	Poulet Tex Mex	7
	Poélée de légumes	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 26	Crudités	11
	Poisson pané (prim) / Lotte à l'Armoricain	12
	Riz	13
	Fromage	14
	Yaourt	15
VENDREDI 27	Salade	16
	Tartiflette	17
		18
	Yaourt	19
	Fruit	20

Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

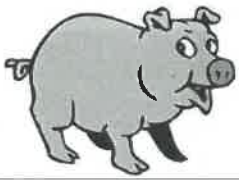
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison

menu de la semaine.

La sélection du chef

LUNDI	Viande « porcine » 	Pays de naissance	FRANCE
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

MARDI	Viande « volaille »	Pays de naissance	*Union européenne*
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

JEUDI		Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

VENDREDI		Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,

Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils