menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 30/01/2023 au 03/02/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 30	Crudités	1
	Cappelleni	2
		3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 31	Charcuterie	6
	Gratin de poisson	7
	Riz	8
	Fromage	9
	Flamby	10
JEUDI 02	Crudités	11
	Sauté d'agneau	12
	Haricots verts	13
	Fromage	14
	Gâteau chocolat	15
VENDREDI 03	Crudités	16
	Saucisse	17
	Lentilles lardons	18
	Fromage	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

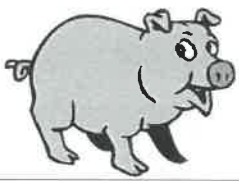
menu de la semaine.

La sélection du chef

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

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

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

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

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

La Principale,

Mme Latrille

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES 39160 ANCY LE FRANC Sophie LATRILLE Principale

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils