menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 20/02/2023 au 24/02/2023

Qualité, Origine

LUNDI 20	Crudités	1
	Sauté de porc	2
	Carottes à la crème	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 21	Feuilleté au comté	6
	Poisson pané (primaire) / Filet de limande	7
	Epinards persillade	8
	Fromage	9
	Crêpes	10
JEUDI 23	Crudités	11
	Tajine poulet	12
	Semoule	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 24	Crudités	16
	Osso bucco	17
	Pâtes	18
	Fromage	19
	Mousse au chocolat	20

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

La Principale,
Mme Latrille

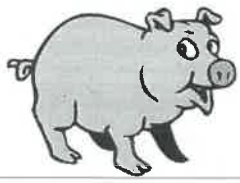
COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale
BRIEY-AUMUSY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

menu de la semaine.

La sélection du chef

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

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

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

VENDREDI	Viande « bovine »	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 ★ 89169 AUXERRE CEDEX ★ FRANCE
Sophie LATRILLE
Principale

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils

AGRILOCAL 89