menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 06/03/2023 au 10/03/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 06	Crudités	1
	Chili con carne	2
	Riz	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 07	Crudités	6
	Tortellini aux 3 fromages	7 Plat sans viande
		8
	Yaourt seau	9
	Fruits	10
JEUDI 09	Rosette	11
	Saumon	12
	Lentilles	13
	Fromage	14
	Tarte aux pommes	15
VENDREDI 10	Crudités	16
	Sauté d'agneau au curry	17
	Poêlée de légumes	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

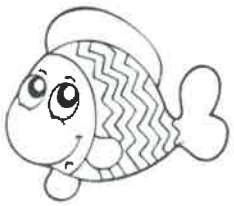
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

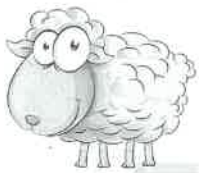
menu de la semaine.

La sélection du chef

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

VENDREDI	Viande « ovine » 	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 Sophie LATRILLE Principale 89160 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentis

AGRILOCAL 89

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES Chef d'établissement 89160 ANCY LE FRANC