menu de la semaine.

Collège La Chènevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 13/03/2023 au 17/03/2023

Qualité, Origine

LUNDI 13	Crudités	1
	Couscous végétarien	2 Plat sans viande
		3
	Fromage	4
	Ile flottante	5
MARDI 14	Crudités	6
	Poisson au chorizo	7
	riz	8
	Yaourt seau	9
	Fruits	10
JEUDI 16	Crudités	11
	Rôti de porc	12
	Carotte / pomme de terre	13
	Fromage	14
	Panna cota	15
VENDREDI 17	Crudités	16
	Sauté de veau aux olives	17
	Choux-fleur	18
	Fromage	19
	Fruit	20

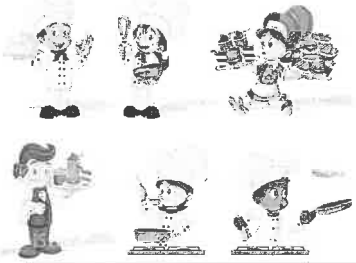
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

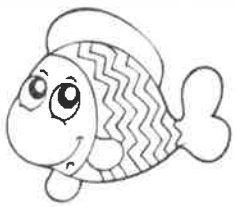
Fait maison

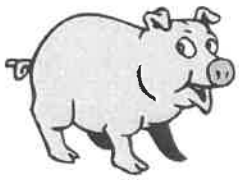


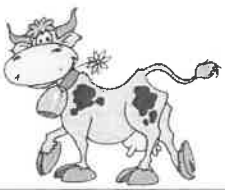
menu de la semaine.

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 « porcine » 	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

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils

AGRILOCAL 89

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES 89160 NCY LE FRANC Le Gestionnaire