menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 20/03/2023 au 24/03/2023

Qualité, Origine

LUNDI 20	Pâté	1
	Moules	2 Plat sans viande
	Frites	3
	Fromage	4
	Glace	5
MARDI 21	Crudités	6
	Pizza fromage	7 Plat sans viande
		8
	Fromage	9
	Mousse chocolat	10
JEUDI 23	Crudités	11
	Cordon bleu	12
	Courgettes	13
	Fromage	14
	Ananas	15
VENDREDI 24	Crudités	16
	Pâtes carbonara	17
		18
	Fromage	19
	Tarte chocolat	20

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

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentile

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

COLLÈGE LA CHÊNEVIÈRE DES ARBRES 89160 ANCY LE FRANC
Le Gestionnaire

Fait maison

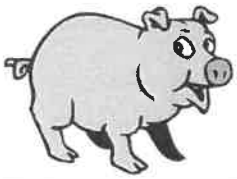
menu de la semaine.

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 « volaille »	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

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils

AGRILOCAL 89

COLLÈGE LA GENEVIÈRE DES ARBRES 89160 ANCY LE FRANC

Le Gestionnaire