menu de la semaine.

Collège La Chènevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 27/03/2023 au 31/03/2023

Qualité, Origine

LUNDI 27	Crudités	1
	Sauté de bœuf	2
	Petits pois	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 28	Crudités	6
	Beignet de calamar à la romaine	7
	Riz	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 30	Friand au fromage	11
	Raviolis à la viande	12
		13
	Fromage	14
	Flan vanille caramel	15
VENDREDI 31	Crudités	16
	Poulet crème chorizo	17
	Haricots plats	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

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale
89160 ANCY LE FRANC

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison

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

VENDREDI	Viande « volaille »	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 91160 ANCY LE FRANC Sophie LATRILLE Principale

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils

AGRILOCAL 89