menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 03/04/2023 au 07/04/2023

Qualité, Origine

LUNDI 03	Crudités	1
	Poisson	2
	Tomate provençale épinard	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 04	Crudités	6
	Ailes de poulet	7
	Frite	8
	Fromage	9
	Yaourt	10
JEUDI 06	Crudités	11
	Boulettes de veau	12
	Riz	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 07	Crudités	16
	Saucisses	17
	Poélée de légumes	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

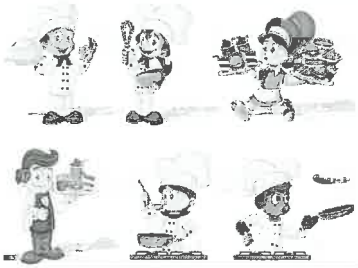
La Principale,
Mme Latrille

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

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison



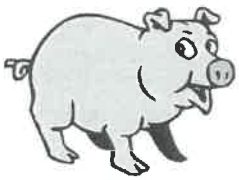
menu de la semaine.

La sélection du chef

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

MARDI	Viande « volaille »	Pays de naissance	FRANCE
		Pays d'élevage	FRANCE
		Pays d'abattage	FRANCE
		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 « 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

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

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils

AGRILOCAL 89