menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 24/04/2023 au 28/04/2023

Qualité, Origine

LUNDI 24	Crudités	1
	Nuggets Poisson (petits) / Poisson pané	2
	Tian de légumes	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 25	Crudités	6
	Couscous végétarien	7 Plat sans viande
		8
	Fromage	9
	Yaourt	10
JEUDI 27	Crudités	11
	Rôti de porc	12
	Purée	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 28	Crudités	16
	Gigolette de lapin à la moutarde	17
	Pâtes	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

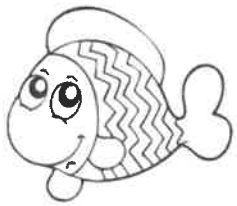
La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

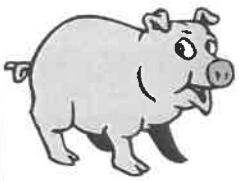
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

menu de la semaine.

La sélection du chef

LUNDI		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		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