menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 09/05/2023 au 12/05/2023

Qualité, Origine

LUNDI 8	FÉRIÉ	1 2 3 4 5
MARDI 9	Crudités Rôti de porc Salade de pommes de terre Fromage Fruit	6 7 8 9 10
JEUDI 11	Crudités Sauté de dinde (primaire) / Osso Bucco Pâtes Fromage Glace	11 12 13 14 15
VENDREDI 12	Crudités Poisson Riz Fromage Fruit	16 17 18 19 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

Le Gestionnaire

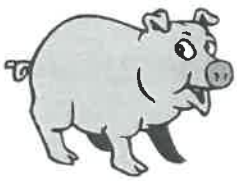
COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES 89160 ANCY LE FRANC

Fait maison

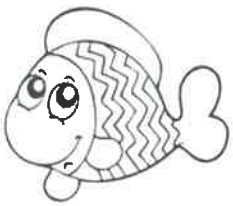
menu de la semaine.

La sélection du chef

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

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

COLLÈGE STE GENEVIÈVE DES BOIS
Le Gestionnaire
60 ANCY LE FRANC