menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 22/05/2023 au 26/05/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 22 ITALIE	Crudités	1
	Escalope panée	2
	Pâtes	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 23 GRÈCE	Salade grecque	6
	Poisson	7
	Ratatouille	8
	Fromage	9
	Yaourt grecque	10
JEUDI 25 ALLEMAND	Salade de concombre	11
	Saucisse	12
	Frites	13
	Fromage	14
	Crumble	15
VENDREDI 26 PORTUGAL	Crudités	16
	Poulet à la portugaise	17
	Riz	18
	Fromage	19
	Melon	20

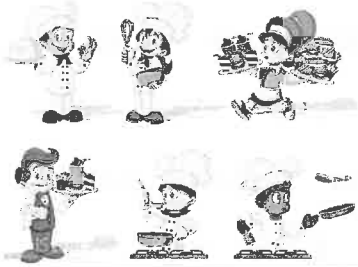
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison

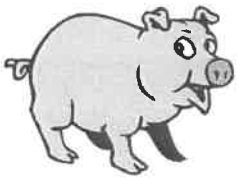


menu de la semaine.

La sélection du chef

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

MARDI		Pays de naissance	FRANCE
		Pays d'élevage	FRANCE
		Pays d'abattage	FRANCE
		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	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

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils