menu de la semaine.

Collège La Chènevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 05/06/2023 au 09/06/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 05	Carottes au cumin	1 Fait maison
	Tajine de poulet au citron	2 Fait maison
	Semoule	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 06	Crudités	6 Fait maison
	Rôti de bœuf	7 Fait maison AGRILOCAL 89
	Choux fleur	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 08	Crudités	11 Fait maison
	Tarte au fromage	12 Plat sans viande
	Salade	13
	Yaourt	14
	Brownie choco amande	15 Fait maison
VENDREDI 09	Charcuterie	16 Fait maison
	Poisson	17 Fait maison
	Epinard	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

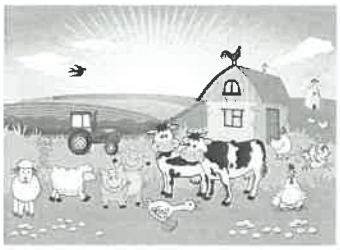
La Principale,
Mme Latrille

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

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Chef de cuisine,
M. Lebrun

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

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

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

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

La Principale,

Mme Latrille

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

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils