menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose : Du 12/06/2023 au 16/06/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 12	Crudités	1
	Jambon Chablisienne	2
	Pomme de terre au four	3
	Fromage	4
	Glace	5
MARDI 13	Friand au fromage	6
	Omelette	7 Plat sans viande
	Flan de courgettes	8
	Yaourt	9
	Fruit	10
JEUDI 15	Crudités	11
	Veau aux olives	12
	Pâtes	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 16	Crudités	16
	Poisson	17
	Epinard	18
	Fromage	19
	Tarte aux fruits ou Flan	20

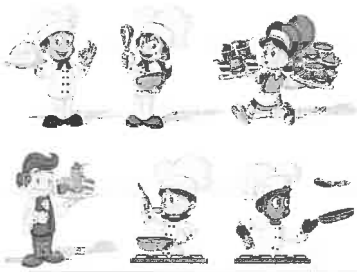
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

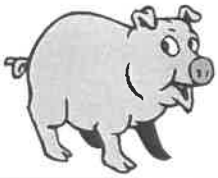
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison



menu de la semaine.

La sélection du chef

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

L'Adjointe Gestionnaire,

Mme Gentils