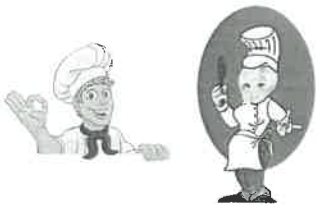
menu de la semaine.

Collège La Chènevière des Arbres



Le chef vous propose :

Du 26/06/2023 au 30/06/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 26	Crudités	1
	Poulet	2
	Ratatouille	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 27	Crudités	6
	Steak haché	7
	Frites	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 29	Crudités	11
	Sauté d'agneau	12
	Petits pois	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 30	Crudités	16
	Poisson	17
	Riz	18
	Fromage	19
	Fruit	20

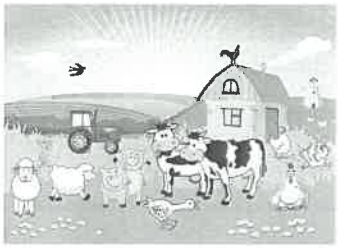
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Gentils

Le Gestionnaire

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin



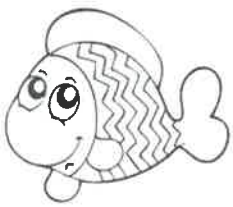
menu de la semaine.

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	Viande « ovine »	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

COLLÈGE CHENEVIÈRE Gestionnaire 89160 ANCY LE FRANC

AGRILOCAL 89