menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 03/07/2023 au 07/07/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 03	Crudités	1 Fait maison
	Jambon	2
	Purée	3
	Fromage	4
	Flan	5
MARDI 04	Crudités	6 Fait maison
	Escalope viennoise	7
	Pâtes	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 06	Crudités	11 Fait maison
	Poisson	12
	Courgettes	13 Fait maison
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 07	Crudités	16 Fait maison
	Tortelloni	17 Plat sans viande
		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

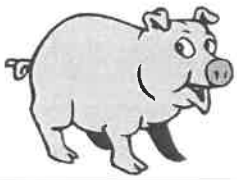
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

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

JEUDI		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