menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 11/09/2023 au 15/09/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 11	Crudités	1
	Escalope panée	2
	pâte	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 12	Crudités	6
	Pizza 3 fromages	7
		8
	Fromage	9
	Yaourt	10
JEUDI 14	Crudités	11
	Sauté d'agneau	12
	Coco blanc	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 15	Charcuterie	16
	Poisson	17
	Brocoli	18
	Fromage	19
	Glace	20

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

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES 89160 ANCY LE FRANC Principale LATRILLE

AGRILOCAL 89

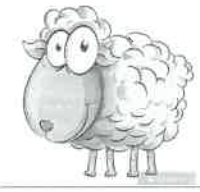
Fait maison

menu de la sem

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	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		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	Poisson	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

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE Principale
60150 AULY LE BLANC

L'Adjointe Gestionnai
Mme Sebellin

AGRILOCAL 89