menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose : Du 18/09/2023 au 22/09/2023

		Qualité, Origine
LUNDI 18	Crudités	1 Fait maison
	Calamar à la romaine	2
	Riz	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 19	Crudités	6 Fait maison
	Sauté de Poulet	7 Fait maison
	Carottes vichy	8 Fait maison
	Fromage	9
	Yaourt / Flamby	10
JEUDI 21	Crudités	11 Fait maison
	Steak haché	12
	Frites	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 22	Crudités	16 Fait maison
	Lasagnes provençales	17 Plat sans viande
		18
	Fromage blanc	19
	Fruit	20

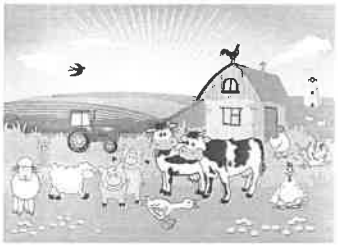
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison



menu de la sem

La sélection du chef

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

MARDI	Viande « volaille »	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	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

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin