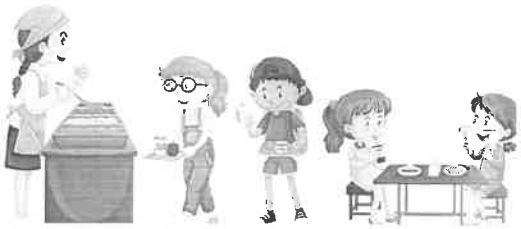


menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 25/09/2023 au 29/09/2023

Qualité, Origine

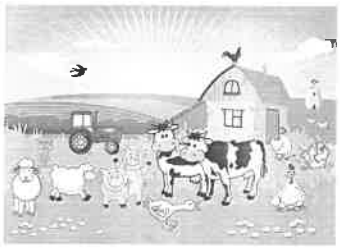
LUNDI 25	Crudités	1
	Blanquette de veau	2
	Riz	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 26	Crudités	6
	Poisson	7
	Gratin de fenouil	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 28	Crudités	11
	Donuts de poulet	12
	Haricots verts	13
	Fromage	14
	Gâteau	15
VENDREDI 29	Crudités	16
	Lapin à la moutarde	17
	Pâtes	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

La Principale,
Mme Latrille

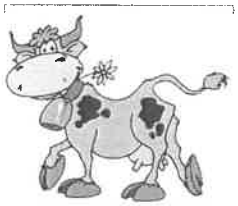
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin



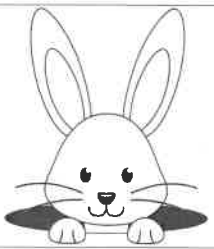
menu de la sem

La sélection du chef

LUNDI	Viande « bovine » 	Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

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

JEUDI	Viande « volaille »	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