menu de la semaine.

Collège La Chênevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 02/10/2023 au 06/10/2023

Qualité, Origine

LUNDI 25	Crudités	1
	Agneau au curry	2
	Riz	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 26	Crudités	6
	Boulettes de volaille	7
	Courgettes	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 28	Crudités	11
	Sauté de porc aux coquillages	12
	Pomme de terre	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 29	Crudités	16
	Poisson	17
	Petits pois	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

La Principale,
Mme Latrille

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale

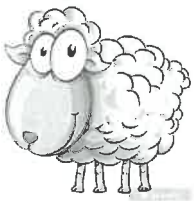
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

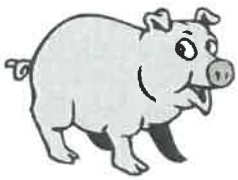
Fait maison

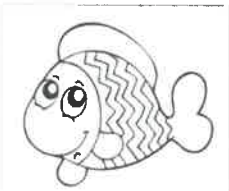
menu de la sem

La sélection du chef

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

MARDI	Viande « volaille »	Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

JEUDI	Viande «porcine » 	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
89160 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin