menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 09/10/2023 au 13/10/2023

Qualité, Origine

LUNDI 09	Crudités	1
	Saucisse	2
	Purée	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 10	Saucisson	6
	Poisson pané	7
	Epinards	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 12	Crudités	11
	Boeuf	12
	Carottes	13
	Fromage	14
	Glace	15
VENDREDI 13	Crudités	16
	Tortellini	17 Plat sans viande
		18
	Yaourt de riz ou semoule	19
	Fruit	20

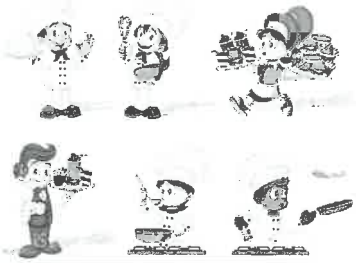
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

COLLEGE LA CHENEVIERE DES ARBRES 89160 PREGUE LE FRANC
Sophie LATRILLE Principale

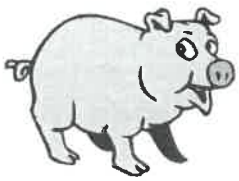
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

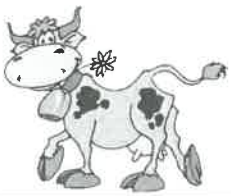


menu de la sem

La sélection du chef

LUNDI	Viande «porcine » 	Pays de naissance	FRANCE
		Pays d'élevage	FRANCE
		Pays d'abattage	FRANCE
		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 « bovine » 	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

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale
89160 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin

AGRILOCAL 89