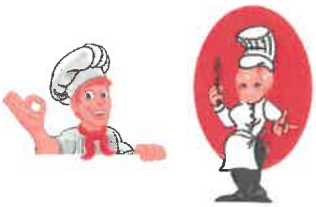
menu de la semaine.

Collège La Chenevière des Arbres



Le chef vous propose :

Du 16/10/2023 au 20/10/2023

Qualité, Origine

LUNDI 16	Crudités	1
	Poulet basquaise	2
	Riz	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 17 Menu Rose	Oeuf dur - Pomelos	6
	Jambon	7
	Pomme de terre rose	8
	Fromage blanc	9
	Fruit	10
JEUDI 19	Crudités	11
	Poisson	12
	Gratin de courge	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 20	Crudités	16
	Tarte au fromage	17 Plat sans viande
	Salade	18
	Yaourt	19
	Beignet	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
89160 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

AGRILOCAL 89

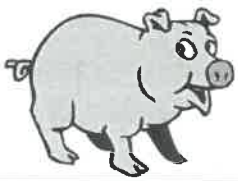
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

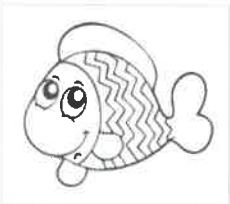
Fait maison

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

JEUDI	Poisson 	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 PIENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale
89150 ANCY-LE-FRANC

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin

AGRILOCAL 89