menu de la semaine.

Collège La Chènevière des Arbres

Le chef vous propose :

Du 06/11/2023 au 10/11/2023

Qualité, Origine

LUNDI 06	Crudités	1
	Croque monsieur	2
	Salade	3
	Fromage	4
	Banane	5
MARDI 07 MENU ALLEMAND	Soupe Butternut ou oignons	6
	Blanquette de veau	7
	Riz	8
	Yaourt	9
	Flan	10
JEUDI 09	Salade verte	11
	Omelette	12 Plat sans viande
	Légumes verts	13
	Fromage blanc	14
	Fruit	15
VENDREDI 10	Charcuterie	16
	Poisson	17
	Pomme de terre vapeur	18
	Fromage	19
	Yaourt	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
89150 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

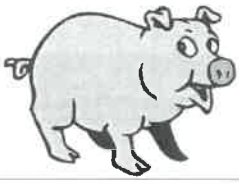
COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Le Gestionnaire
AGRILOCAL 89

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison

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

JEUDI		Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		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 Sophie

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES 89160 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES 89160 ANCY LE FRANC