menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

Le chef vous propose : Qualité, Origine

Du 13/11/2023 au 17/11/2023

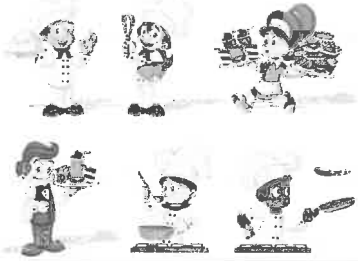
LUNDI 13	Crudités	1
	Escalope panée	2
	Pâtes	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 14	Crudités	6
	Tarte tomate fromage	7 Plat sans viande
	Salade	8
	Yaourt	9
	Flan	10
JEUDI 16	Crudités	11
	Poisson pané (primaire) / Poisson blanc sauce chorize	12
	Riz	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 17	Crudités	16
	Sauté d'agneau	17
	Purée de légumes	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

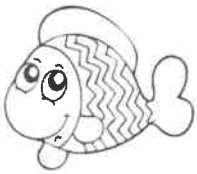
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

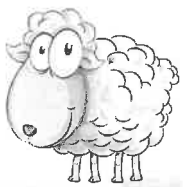


La sélection du chef

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

MARDI		Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		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	Viande « ovine » 	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