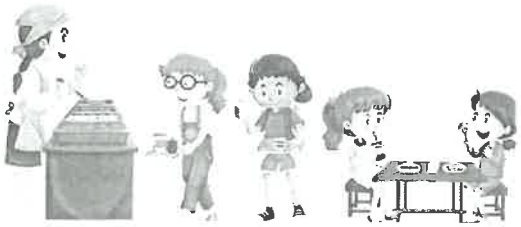


menu de la semaine.

Collège
La Chenevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 20/11/2023 au 24/11/2023 Semaine sans déchet	Qualité, Origine
LUNDI 20	Crudités	1
	Saucisse	2
	Lentilles	3
	Fromage	4
	Banane	5
MARDI 21	Crudités	6
	Tortellini fromage	7 Plat sans viande
		8
	Beignet	9
	Fruit	10
JEUDI 23	Crudités	11
	Poulet	12
	Frites	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 24	Crudités	16
	Poisson pané (primaire) / Poisson blanc	17
	Epinards	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
89150 ANCY LE FRANC

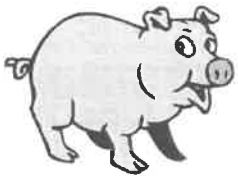
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison

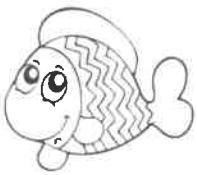
menu de la sem

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		Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		Pays de découpe + n° agrément	

JEUDI	Viande « volaille »	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

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin