menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 11/12/2023 au 15/12/2023	Qualité, Origine
LUNDI 11	Pâté	1
	Poisson pané	2
	Brocolis	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 12	Crudités	6
	Tajine boulettes d'agneau	7
	Semoule	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 14	Crudités	11
	Chili végétarien	12 Plat sans viande
		13
	Fromage	14
	Yaourt	15
VENDREDI 15	Crudités	16
	Vol au vent	17
	Riz	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

La Principale,
Mme Latrille

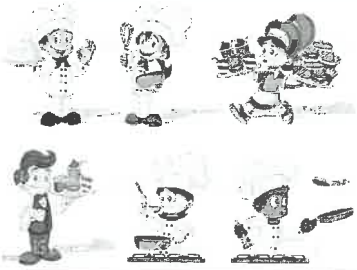
COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE Principale

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

AGRILOCAL 89

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

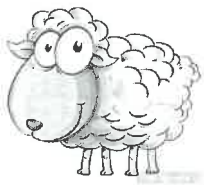
Fait maison



menu de la sem

La sélection du chef

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

MARDI	Viande « ovine » 	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	Viande « bovine »	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

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE Principale

L'Adjointe Gestionnai
Mme Sebellin

AGRILOCAL 89