menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 18/12/2023 au 22/12/2023	Qualité, Origine
LUNDI 18	Crudités	1
	Poisson pané (petit) / colin	2
	Haricots Verts	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 19	Crudités	6
	Rougail saucisse	7
	Riz	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 21 Menu de Noël	Rosette	11
	Chapon sauce crème	12
	Frites	13
	Fromage	14
	Bûche pâtissière	15
VENDREDI 22	Menu surprise en fonction des stocks du Chef « Noël »	16
		17
		18
		19
		20

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

La Principale,
Mme Latrille

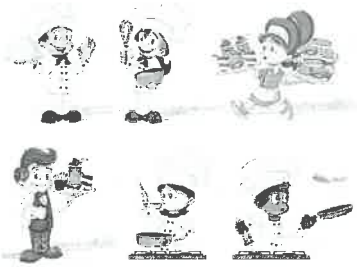
COLLÈGE LA CHÈNEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

AGRILOCAL 89

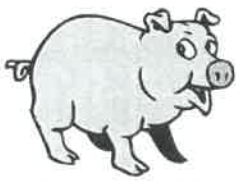
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison



La sélection du chef

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

VENDREDI		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
89160 ANCY LE FRANC

L'Adjointe Gestionnaire

Mme Sebellin