menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 08/01/2024 au 12/01/2024	Qualité, Origine
LUNDI 08	Charcuterie	1
	Poisson pané (petit) / Colin	2
	Haricots Verts	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 09	Crudités	6
	Kebab	7
	Frites	8
	Fromage	9
	Galette	10
JEUDI 11	Crudités	11
	Curry végétarien	12 Plat sans viande
	Riz	13
	Fromage	14
	Yaourt	15
VENDREDI 12	Crudités	16
	Sauté de bœuf	17
	Choux chorizo	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

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 « volaille »	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

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin