menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 15/01/2024 au 19/01/2024	Qualité, Origine
LUNDI 15	Crudités	1
	Choucroute	2
		3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 16	Crudités / Soupe	6
	Escalope viennoise	7
	Pâtes	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 18	Charcuterie	11
	Poisson	12
	Riz	13
	Fromage	14
	Eclair	15
VENDREDI 19	Crudités	16
	Lasagnes de légumes	17 Plat sans viande
		18
	Fromage	19
	Yaourt	20

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

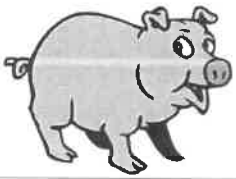
La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

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

JEUDI	Poisson	Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		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

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin