menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 05/02/2024 au 09/02/2024	Qualité, Origine
LUNDI 05	Crudités	1
	Pâtes au fromage et crème	2 Plat sans viande
		3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 06	Crêpe jambon fromage	6
	Poisson pané	7
	Carottes vichy	8
	Fromage	9
	Yaourt	10
JEUDI 08	Crudités	11
	Chipolata à la mexicaine	12
	Riz	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 09	Crudités	16
	Tarte pomme de terre poitrine	17
	Salade mâche	18
	Fromage	19
	Fruit	20

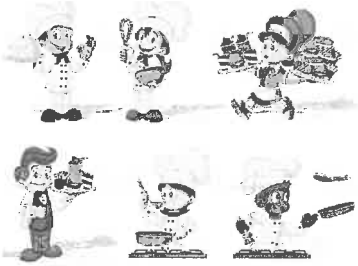
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison

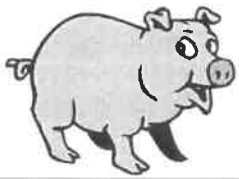


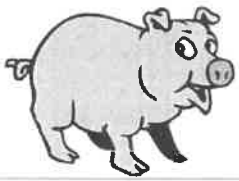
menu de la sem

La sélection du chef

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

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

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

VENDREDI	Viande « porcine » 	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

Le

Ge

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE 89160 ANCY LE FRANC

AGRILOCAL 89