menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 12/02/2024 au 16/02/2024	Qualité, Origine
LUNDI 12 MENU CHINOIS	Nem	1
	Sauté de poulet	2 Fait maison
	Riz cantonnais	3
	Yaourt	4
	Fruit	5
MARDI 13	Crudités	6 Fait maison
	Pizza 3 fromage	7 Plat sans viande
	Salade	8
	Fromage	9
	Yaourt	10
JEUDI 15	Saucisson	11
	Poisson pané (petits) / Poisson	12
	Purée	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 16	Crudités	16 Fait maison
	Croque Monsieur	17
	Salade	18
	Fromage	19
	Beignet	20

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

La Principale,
Mme Latrille

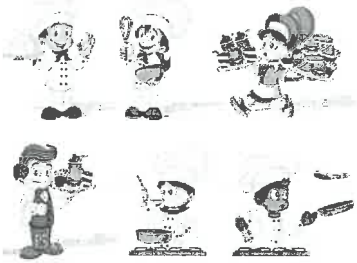
COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE Principale

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

AGRILOCAL 59

Fait maison

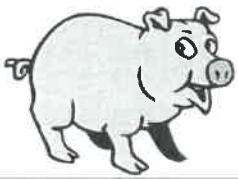


La sélection du chef

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

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

JEUDI		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

COLLÈGE LA FRANÇOISE DES ARBRES 89160 ANCY-LE-FRANC Sophie LATRILLE Principale

L'Adjointe Gestionnai

Mme Sebellin