menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

Le chef vous propose : Du 04/03/2024 au 08/03/2024		Qualité, Origine
LUNDI 04	Crudités	1 Fait maison
	Crêpe au jambon fromage	2
	Salade	3
	Yaourt	4
	Fruit	5
MARDI 05	Saucisson	6
	Poisson pané (petit) / poisson	7
	Haricot plat	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 07	Crudités	11 Fait maison
	Lentilles à l'indienne	12 Plat sans viande Fait maison
	Riz	13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 08	Crudités	16 Fait maison
	Escalope viennoise	17 Fait maison
	Pâtes	18
	Fromage	19
	Purée pomme Frais	20 Fait maison

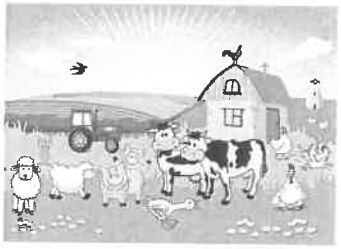
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

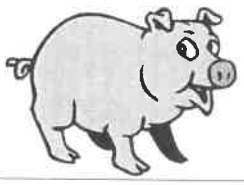
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison



menu de la sem

La sélection du chef

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

MARDI		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 « volaille »	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

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARMES
Le Gestionnaire
89160 ANCY LE FRANC