menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 11/03/2024 au 15/03/2024	Qualité, Origine
LUNDI 11	Crudités	1 Fait maison
	Poisson	2
	Beignet de choux fleur	3
	Fromage	4
	Yaourt	5
MARDI 12	Crudités	6 Fait maison
	Sauté de veau	7
	Pomme de terre au four	8 Fait maison
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 14	Crudités	11 Fait maison
	Couscous	12 Plat sans viande Fait maison
		13
	Fromage	14
	Fruit	15
VENDREDI 15	Crudités	16 Fait maison
	Poulet basquaise (bleu, blanc, cœur)	17 Fait maison
	Riz	18
	Fromage	19
	Fruit	20

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

La Principale,
Mme Latrille

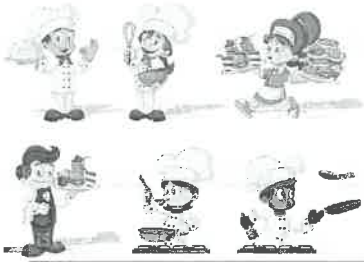
COLLÈGE LA CHÈNEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale
ANCY-LE-FRANC

L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

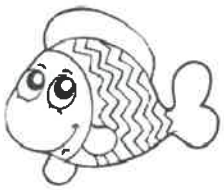
Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

AGRILOCAL 89

Fait maison



La sélection du chef

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

MARDI	Viande « bovine »	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

COLLÈGE LA CHENEVIÈRE DES ARBRES
Sophie LATRILLE
Principale

L'Adjointe Gestionnaire

Mme Sebellin