menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 18/03/2024 au 22/03/2024	Qualité, Origine
LUNDI 18	Crudités	1
	Sauté de porc	2
	Choux de Bruxelle	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 19	Crudités	6
	Brochette de dinde	7
	Pomme de terre au four	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 21	Œuf violet - choux rouge	11
	Poisson	12
	Purée violette	13
	Fromage	14
	Fromage blanc violet	15
VENDREDI 22	Crudités	16
	Agneau sauté au curry	17
	Riz	18
	Fromage	19
	Fruit	20

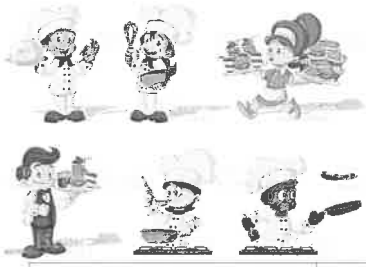
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

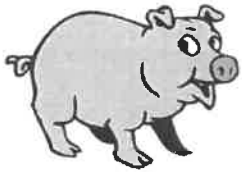
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

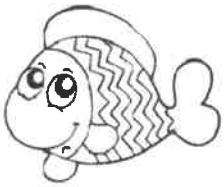
Fait maison



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

VENDREDI	Viande « ovine »	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 Gestionnaire

Mme Sebellin