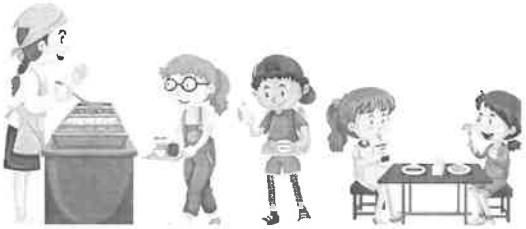


menu de la semaine.

Collège
La Chènevière des Arbres

	Le chef vous propose : Du 25/03/2024 au 29/03/2024	Qualité, Origine
LUNDI 25	Crudités	1
	Curry indien (plat sansd viande)	2
	Riz	3
	Fromage	4
	Fruit	5
MARDI 26	Crudités	6
	Bœuf sauté	7
	Frite	8
	Fromage	9
	Fruit	10
JEUDI 28	Friand	11
	Poisson	12
	Haricots	13
	Fromage	14
	Mousse chocolat	15
VENDREDI 29	Crudités	16
	Pilon poulet	17
	Poélée de légumes	18
	Fromage	19
	Fruit	20

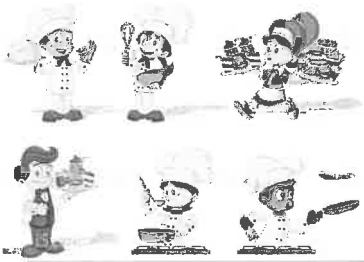
Pour des raisons indépendantes de notre volonté ces menus peuvent être aménagés

La Principale,
Mme Latrille

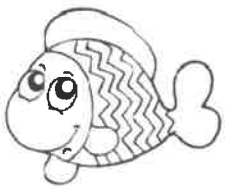
L'Adjointe Gestionnaire,
Mme Sebellin

Le Chef de cuisine,
M. Lebrin

Fait maison



La sélection du chef

LUNDI		Pays de naissance	
		Pays d'élevage	
		Pays d'abattage	
		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	FRANCE
		Pays d'élevage	FRANCE
		Pays d'abattage	FRANCE
		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