



Semaine du 13/03/23 au 17/03/23

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



Le Principal, Dominique ANDRÉ

Collège Public de la Lionnière
43190 TENCE
Le Principal
D. ANDRÉ

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

collège public de la Lionnière
43190 TENCE
L'adjoint gestionnaire
J. VERICEL

Le chef de cuisine, Luc DELORME

<p>Lundi</p>	<p>JAMBON BLANC FILÉSIME DE COLIN PURÉE AUX 3 LÉGUMES FROMAGE / YAOURT FRUIT</p>
<p>Mardi</p>	<p>SALADE DE LENTILLES LOCAL : GAEC LES ROUCHOUX - SANSSAC RÔTI DE VEAU LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC BIO / FROMAGE BIO FRUIT</p>
<p>Jeudi</p>	<p>ASPERGES / POIREAUX VINAIGRETTE SAUTÉ D'AGNEAU LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS POMMES DE TERRE AU FOUR BIO LOCAL GAEC DU NID – LE CHAMBON/LIGNON FROMAGE / YAOURT FRUIT</p>
<p>Vendredi</p>	<p>Végétarien</p> <p>CAROTTES RÂPÉES CHILI VÉGÉTARIEN FROMAGE / YAOURT COMPOTE BIO / BISCUIT BIO</p>