



Semaine du 12/02/24 au 16/02/24

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



Le Principal, Dominique ANDRÉ

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

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

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

Le chef de cuisine, Luc DELORME

<p>Lundi</p>	<p><i>Végétarien</i></p> <p>CHOU BLANC / CHOU ROUGE / AVOCAT LASAGNES AUX ÉPINARDS FROMAGE / FROMAGE BLANC BIO FRUIT</p>
<p>Mardi</p>	<p>SAUCISSON LOCAL : MASSARDIER – ST DIDIER EN VELAY / PÂTÉ DE CAMPAGNE MERLU BLANC DU CAP PURÉE DE CAROTTES FROMAGE / YAOURT BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS FRUIT</p>
<p>Jeudi</p>	<p>SALADE VERTE / CAROTTES SAUCISSES LOCAL : FOURNEL – TENCE LENTILLES BIO LOCAL GAEC DU NID – LE CHAMBON/LIGNON FROMAGE / YAOURT GÂTEAU CITRON MAISON</p>
<p>Vendredi</p>	<p>ASPERGES / BETTERAVES SAUTÉ DE BŒUF LOCAL : GAEC SALERS ET BOL D'AIR (RUSSIER) – LE MAZET GRATIN DE POTIMARRON FROMAGE / YAOURT FRUIT</p>