



Semaine du 30/09/24 au 04/10/24

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



La Principale, Nelly DESSAGNE

Nelly Dessagne
Collège public de la Lionchère
43190 TENCE
La principale
N. DESSAGNE

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

Jeanne Vericel
Collège public de la Lionchère
43190 TENCE
Secrétaire générale
J. VERICEL

Le chef de cuisine, Luc DELORME

Luc Delorme

<h2>Lundi</h2>	<p><i>Végétarien</i></p> <p>SALADE COMPOSÉE BLÉSOTTO CANTAL AOP ou FOURME DE MONTBRISON AOP ou YAOURT BIO FRUIT</p>
<h2>Mardi</h2>	<p>JAMBON BLANC / PÂTÉ DE CAMPAGNE POISSON MEUNIÈRE POÊLÉE DE LÉGUMES CAMEMBERT ou KIRI ou YAOURT BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS FRUIT</p>
<h2>Jeudi</h2>	<p>PAMPLEMOUSSE / AVOCATS SAUTÉ DE BŒUF LOCAL : FURNEL – TENCE CHOU LOCAL DEPOUTRE (BIO) BRIE ou ST PAULIN ou YAOURT BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE GÂTEAU AU CHOCOLAT MAISON</p>
<h2>Vendredi</h2>	<p>SALADE DE BETTERAVES ou ASPERGES TARTIFLETTE CONTE ou EMMENTAL ou YAOURT BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS FRUIT</p>