



# Semaine du 02/12/24 au 06/12/24

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*

<p>Lundi</p>	<p>JAMBON CRU / PÂTÉ DE CAMPAGNE POISSON MEUNIÈRE / BEIGNETS DE CALAMARS JARDINIÈRE DE LÉGUMES ST NECTAIRE AOP / MIMOLETTE / YAOURT NATURE FRUIT</p>
<p>Mardi</p>	<p>SALADE DE HARICOTS VERTS GOULASH LOCAL : GAEC SALERS ET BOL D'AIR (RUSSIER) – LE MAZET RIZ MORBIER AOP / COMTÉ AOP / YAOURT BIO FRUIT</p>
<p>Jeudi</p>	<p>SALADE DE POMMES DE TERRE <i>Bio Locales</i> RÔTI DE PORC LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS GRATIN DE CHOU-FLEUR AU CANTAL AOP BRIE / EMMENTAL / YAOURT BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE FRUIT</p>
<p>Vendredi</p>	<p><i>Végétarien</i> SALADE VERTE SPAGHETTI AUX LENTILLES BIO LOCAL GAEC DU NID – LE CHAMBON/LIGNON CANTAL AOP / EMMENTAL / YAOURT BIO POIRES AU SIROP</p>