



Semaine du 03/02/25 au 07/02/25

Menu susceptible
d'être modifié en cas de nécessité



La Principale, Nelly DESSAGNE

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

La Gestionnaire, Jeanne VERICEL

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

Le chef de cuisine, Luc DELORME

| | |
|-----------------|---|
| <p>Lundi</p> | <p>SURIMI MAYONNAISE RÔTI DE PORC LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS PÂTES LOCAL : LA FERME ARCHER – POLIGNAC BRIE / EMMENTAL / YAOURT FRUIT</p> |
| <p>Mardi</p> | <p>Végétarien SALADE DE BLÉ MEXICAINE FLAN DE BUTTERNUT COMTÉ / CANTAL / YAOURT BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE FRUIT</p> |
| <p>Jeudi</p> | <p>CAROTTES RÂPÉES BEIGNETS DE CALAMARS RIZ BIO FOURME D'AMBERT / TOMME DE MONTAGNE / YAOURT GÂTEAU DE SEMOULE / RIZ MAISON</p> |
| <p>Vendredi</p> | <p>QUICHE FILET DE POULET LOCAL : VEY – POLIGNAC HARICOT VERTS BIO CAMEMBERT / SAMOS / YAOURT BIO FRUIT</p> |