



# Semaine du 10/03/25 au 14/03/25

Menu susceptible  
d'être modifié en cas de nécessité

 Collège  
de la Lionchère



 Haute-Loire  
LE DÉPARTEMENT

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



Lundi	MOUSSE DE CANARD / CERVELAS SAUMON ÉPINARDS à la crème FOURME / MORBIER / FROMAGE BLANC <i>BIO</i> FRUIT
Mardi	ASPERGES / BETTERAVES COUSCOUS ST PAULIN / CHÈVRE / FROMAGE BLANC <i>BIO</i> FRUIT
Jeudi	SALADE DE BOULGOUR RÔTI DE VEAU <i>LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS</i> HARICOTS VERTS CAMEMBERT / TOMME BLANCHE / YAOURT <i>BIO LOCAL : GAEC</i> <i>VACH'MONT BIO – TENCE</i> FRUIT
Vendredi	<i>Végétarien</i> SALADE VERTE / POIS CHICHES POLENTA EN SAUCE CANTAL / EMMENTAL / YAOURT <i>BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE</i> COMPOTE <i>BIO</i> / BISCUIT