



Semaine du 14/04/25 au 18/04/25

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

Luc Delorme

<p>Lundi</p>	<p>JAMBON / BEURRE FILET DE CABILLAUD ÉPINARDS À LA CRÈME MORBIER / FROMAGE AIL ET FINES HERBES / YAOURT BIO LOCAL : GAEC VACH'MONT BIO – TENCE FRUIT</p>
<p>Mardi</p>	<p>SALADE PIÉMONTAISE SAUTÉ DE VEAU LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS HARICOTS VERTS BIO À LA TOMATE BRIE / TOMME BLANCHE / YAOURT BIO FRUIT</p>
<p>Jeudi</p>	<p>CHOU-FLEUR BIO ou BETTERAVES BIO VINAIGRETTE ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS FLAGEOLETS MIMOLETTE / KIRI / YAOURT BIO FRUIT</p>
<p>Vendredi</p>	<p><i>Végétarien</i> SALADE VERTE / GRAINES DE COURGES CHILI VÉGÉTARIEN COMTÉ / EMMENTAL / YAOURT BIO COMPOTE BIO / BISCUIT</p>