



Semaine du 01/12/25 au 05/12/25

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

Lundi

CAROTTES RÂPÉES / CHOU BLANC
SAUTÉ DE BŒUF **LOCAL : FURNEL – TENCE**
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CANTAL AOP
TOMME DE BREBIS / COMTÉ AOP / YAOURT
FRUITS AU SIROP

Mardi

SALADE DE BOULGOUR **BIO**
FILET DE POULET CERTIFIÉ **LOCAL : VEY – POLIGNAC**
HARICOTS VERTS **BIO**
MORBIER / KIRI /
YAOURT **BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS**
FRUIT

Jeudi

Végétarien
SOUPE DE LÉGUMES
LASAGNES ŒUFS / ÉPINARDS
ST PAULIN / CANTAL AOP /
YAOURT **BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS**
FRUIT

Vendredi

PAMPLEMOUSSE / CÉLERI RÉMOULADE
POISSON MEUNIÈRE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
REBLOCHON / TOMME BLANCHE / YAOURT
CLAFOUTIS À L'ANANAS