



Semaine du 10/11/25 au 14/11/25

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

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

Le chef de cuisine, Luc DELORME

Luc Delorme

Lundi	SAUCISSON / BEURRE FILET DE CABILLAUD GRATIN DE BROCOLI & CHOU-FLEUR TOMME BLANCHE / FROMAGE BLANC BIO FRUIT
Mardi	FÉRIÉ
Jeudi	CAROTTES RÂPÉES / PAMPLEMOUSSE SAUTÉ DE VEAU LOCAL : Fournel – Tence HARICOTS VERTS BIO KIRI / BRIE / YAOURT BIO LOCAL : GAEC FLEURS DES PRÉS – ST PAL DE MONS BROWNIE MAISON
Vendredi	MACÉDOINE / ASPERGES PÂTES CARBONARA LOCAL : LA FERME ARCHER – POLIGNAC FOURME AOP / BÛCHE DE CHÈVRE / YAOURT BIO SALADE DE FRUITS FRAIS