



Semaine du 08/12/25 au 12/12/25

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

Luc DELORME

Lundi	MAQUEREAUX / SARDINES BLANQUETTE DE VEAU VBF LOCAL : Fournel – Tence RIZ BIO TOMME BLANCHE / KIRI / YAOURT FRUIT
Mardi	<i>Végétarien</i> SALADE DE PÂTES FLAN DE SALSIFIS COMTÉ AOP / CANTAL AOP BIO / MORBIER / FROMAGE BLANC BIO FRUIT
Jeudi	***** REPAS DE FIN D'ANNÉE ***** SAUMON OU FOIE GRAS FILET MIGNON LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS GAUFRES DE POMMES DE TERRE CHAMPIGNONS FORESTIERS ST MAURE DE TOURAINE AOP / BRIE DE MEAUX AOP BUCHE CHOCOLAT / VANILLE MAISON CLÉMENTINES / PÈRE NOËL CHOC
Vendredi	FEUILLETÉ AU FROMAGE RÔTI DE DINDE LOCAL : VEY – POLIGNAC PETITS POIS BIO / CAROTTES FOURME DE MONTBRISON AOP / EMMENTAL / YAOURT FRUIT