



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

Semaine du 15/12/25 au 19/12/25

Lundi	Végétarien SALADE VERTE GRATIN DE PÂTES COMTÉ AOP / CANTAL AOP BIO / YAOURT BIO FRUIT
Mardi	SAUCISSON FILET DE CABILLAUD / SAUMON QUINOA AUX LÉGUMES REBLOCHON AOP / ST PAULIN / YAOURT BIO FRUIT
Jeudi	CÉLERI BIO LOCAL : DEPOUTRE – TENCE / CAROTTES RÂPÉES BŒUF BRAISÉ LOCAL : MÉJEAN – COSTAROS CHOU BLANC À L'ÉTUVÉE BIO LOCAL : DEPOUTRE – TENCE BLEU D'Auvergne AOP / BUCHE DE CHÈVRE / YAOURT GÂTEAU AU YAOURT MAISON
Vendredi	ASPERGES / BETTERAVES BIO LOCAL : DEPOUTRE – TENCE SAUCISSES LOCAL : FOURNEL – TENCE LENTILLES VERTES DU PUY LOCAL : GAEC ROUCHOUX – SANSSAC L'ÉGLISE CAMEMBERT / BRIE DE MEAUX IGP / YAOURT FRUIT OU COMPOTE



Bonnes vacances
et bonnes fêtes de FIN D'ANNÉE