



Semaine du 19/01/26 au 23/01/26

Meilleurs VŒUX 2026

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

(Signature of Luc Delorme)

Lundi	SALADE VERTE / ENDIVES TARTIFLETTE (Pommes de terres Locales) TESSIER (Pommes de terre, crème, oignons, lardons et reblochon AOP) COMTE AOP / CANTAL AOP / YAOURT BIO COMPOTE BIO / BISCUIT BIO
Mardi	SALADE DE PÂTES (Dés de jambon, carottes, oignons.) SAUTÉ DE POULET (GEL 43) HARICOTS VERTS BIO RONDELÉ BIO / TOMME BLANCHE / YAOURT BIO LOCAL « LA FLEUR DES PRES » ST PAL DE MONS FRUIT (Bananes / kiwis)
Jeudi	Végétarien BETTERAVES / MACÉDOÏNE QUENELLES BIO EN SAUCE RIZ BIO EMMENTAL BIO / TOMME DE BREBIS AOP / YAOURT BIO LOCAL « LA FLEUR DES PRES » ST PAL DE MONS FRUIT
Vendredi	PAMPLEMOUSSE / CÈLERI POISSON MEUNIÈRE GRATIN DE CHOUX FLEURS BIO ST PAULIN / FOURME AOP / FROMAGE BLANC BIO GÂTEAU ROULÉ