



Semaine du 26/01/26 au 30/01/26



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	SURIMI / TERRINE DE POISSON ROTI DE PORC LOCAL « Méjean » LENTILLES VERTES LOCALES ET BIO « Gire Lapte » MORBIER AOP / CAMEMBERT / FROMAGE BLANC BIO FRUIT (Banane BIO / orange)
Mardi	<i>Végétarien</i> SALADE DE BLÉ GRATIN DE BUTTERNUT BIO (LOCAL) Pommes de terre COMTÉ AOP / CANTAL AOP BIO / YAOURT BIO LOCAL « La Fleur des Prés » ST PAL DE MONS FRUIT (kiwi)
Jeudi	SALADE VERTE MOULES FRÎTES BRIE / ST PAULIN / YAOURT BIO LOCAL « Vach'mont BIO » FLAN VANILLE / CHOCOLAT
Vendredi	QUICHE ROTI DE DINDE LOCAL (Vey) CAROTTES PERSILLÉES BÛCHE DE CHÈVRE / FOURME AOP / YAOURT BIO LOCAL « Vach'mont BIO » FRUIT